DIGITAL EDITION
Febbraio 2019 · anno XXXIII · n. 266

Italia a Tavola

RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · AGRITURISMI · ENOTECHE





Cotti a Vapore

NUOVO! 5 CEREALI da 1 KG

PRATICITÀ
INNOVAZIONE
SCELTA
RESA
ALTA QUALITÀ

TUTTO IL SAPORE DELLA GENUINITÀ.

L'incomparabile **naturalità dei Cotti a Vapore** ha un sapore in più, è quello dei 5 CEREALI, che va ad aggiungersi ad una vasta gamma, **ideale nel mondo della ristorazione** per il **gusto autentico** preservato dalla tecnologia innovativa, la **praticità** e la **versatilità** in ogni tipo di preparazione, garantisce Valfrutta Granchef.

SUBITO PRONTO, SENZA SCOLARLO.



www.valfruttagranchef.it

il direttore

Alberto Lupini



Bar, ristoranti e hotel
A breve sarà **emergenza lavoro in nero**

Un po' la caduta delle esportazioni innescata dalla guerra commerciale di Trump contro tutti e dalla Brexit. Un po' una manovra assistenzialistica e riforme strutturali o investimenti in grandi opere che sono bloccate o rinviate a non si sa quando. Il risultato è che l'economia italiana si è fermata e drammaticamente dobbiamo cominciare a pensare in termini di crisi economica in vista. Le imprese, grandi o piccole, lo hanno avvertito da tempo, tanto che con la fiducia ai minimi storici verso un Governo si stanno fermando gli investimenti. Accusare Conte-Di Maio-Salvini di essere la causa di quella che si prospetta come una nuova possibile recessione è forse ingeneroso, ma certo i giallo-verdi, con i mille fronti aperti con tutti e l'ostinazione a negare l'evidenza di una realtà che non è determinata dai soliti poteri forti (cosa c'è di più forte del Governo del cambiamento oggi in Italia?), ci hanno messo molto del loro.

Piaccia o non piaccia, il reddito di cittadinanza è in ogni caso una realtà, anche se distrarrà miliardi che in questo momento sarebbero utili per investimenti produttivi (coi quali creare posti di lavoro reali). È inutile pensare di rimediare a ciò nel breve periodo. I 5 stelle si sono assunti una responsabilità enorme e per il bene dell'Italia c'è solo da augurarsi che possano avere ragione.

Il fatto che in momenti di crisi si tentino esperimenti sociali almeno dubbi per tutti gli economisti (salvo che per i seguaci della decrescita felice immaginata da Grillo e Casaleggio) non ci può certo riempire di ottimismo, ma in momenti come questo occorre pensare a cosa si può fare per non soccombere. E ciò vale ovviamente anche per tutte le aziende dell'Horeca che negli ultimi tempi, grazie alla crescita del Pil degli ultimi 4-5 anni e al forte incremento del turismo, erano riuscite a recuperare un minimo di equilibrio. Ora però tutto sembra essere rimesso in discussione. Ciò che fa paura è in particolare l'assenza di una politica di settore per fare fronte a questa situazione, mentre le uniche novità cominciano a pesare come macigni su ristoranti, bar od hotel. Ciò che è realmente insopportabile è ad esempio il decreto dignità, che eliminando i voucher ha cancellato ogni elasticità in un comparto che vive di picchi della domanda, giornalieri, settimanali o stagionali che siano. Se non si restituisce almeno questa valvola di sfogo, il risultato sarà la crisi di molti locali e l'esplosione del lavoro in nero. Già oggi in molte cucine o dietro i banconi, grazie alla geniale iniziativa di Di Maio, è cresciuto il numero di addetti senza alcuna copertura o garanzia. È indispensabile un immediato ripensamento prima che sia troppo tardi.

Il futuro della nostra economia non è roseo. Anche il settore del turismo e dell'accoglienza rischia di soffrire a causa dei provvedimenti del Governo. Quello che più preoccupa è l'assenza di una politica di settore



Per i tuoi commenti cerca il codice 59220 su www.italiaatavola.net

In copertina



Staff Ice System All'avanguardia da 60 anni — 60

Nata nel 1959 per volontà di Antonio Gessaroli e guidata oggi dai figli Stefano e Massimo, Staff Ice System di Rimini rappresenta da decenni un punto di riferimento nel mercato delle apparecchiature per il freddo

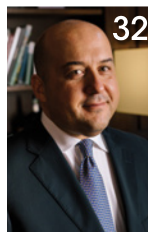
Sommario

IaT

Diffusione media mensile: 65.000 COPIE (STAMPA) 285.000 COPIE (DIGITALE)

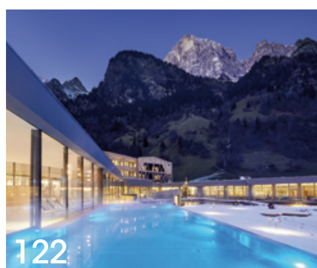






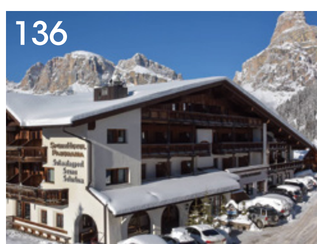












Cerca gli approfondimenti su www.italiaatavola.net

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.

Questo simbolo indica che c'è un video

Rocco Pozzulo

Presidente Nazionale Fic

Il valore del **successo** sta nella strada per ottenerlo



Un giorno al computer mentre utilizzavo la "rete", mi si chiedeva di "cliccare" su un pulsante apparso nella schermata per procedere nella mia navigazione, immediatamente nella mia mente una riflessione: quella in cui viviamo oggi è ridicolamente una "società-pulsante".

Siamo abituati a pigiare in continuazione bottoni, tasti ed interruttori per accedere a qualcosa o avere subito tutto ciò che desideriamo (beh... quasi tutto). C'è il pulsante del telecomando, del registratore e della luce, quello della macchinetta del caffè, il pulsante "mi piace" dei social e chi più ne ha, più ne metta.

Sembrerà strano, ma nel nostro inconscio la "cosa" ci gratifica, e se quel gesto non risponde alla nostra aspettativa, ci infastidiamo: insomma, siamo stati addestrati ad avere appagamenti immediati e che possono arrivare istantaneamente premendo un semplice... pulsante! Peccato che quello per la realizzazione del successo non lo si sia ancora inventato. Concretizzare i propri obiettivi richiede ancora pazienza e un percorso fatto di tante piccole azioni, giorno dopo giorno. Queste piccole azioni, se prese singolarmente, possono apparire forse insignificanti, eppure, compierle quotidianamente può fare un'enorme differenza.

In una società fatta di immediatezza, dove schiacciare un pulsante ti basta per avere subito ciò che vuoi, sono da tenere ancora più strette quelle conquiste ottenute con pazienza ed impegno quotidiano

È ciò che la nuova Federazione italiana cuochi sta facendo, nella sua sede di Roma, con il suo apparato di segreteria, le sue Associazioni territoriali, le loro dirigenze e i tesserati. Azioni continue e costanti che hanno prodotto una nuova immagine di ente, più vicina ai suoi associati e alle amministrazioni pubbliche, più rispondente a quelle che sono le esigenze di tutta una intera categoria lavorativa.

Tanti i traguardi ottenuti in questi quattro anni. Per citarne alcuni, le firme dei "Protocolli di intesa" con il ministero delle Politiche agricole e del turismo prima, e con la Coldiretti poi, che prevedono una serie di iniziative per la promozione dei prodotti alimentari e della cucina made in Italy, riconoscendo ai cuochi (e al nostro ente) quel ruolo sociale ed economico che gli spetta.

Schiacciare un bottone ed avere "metaforicamente" quella gratificazione immediata che può darci un piacere momentaneo è nulla a confronto dei risultati ottenuti attraverso la pazienza, la determinazione e l'impegno quotidiano del proprio lavoro.

Rocco G. Pozzulo

Per i tuoi commenti cerca il codice 59267 su www.italiaatavola.net


il Sottomarino
ristorante
il Sottomarino
ristorante
il Sottomarino
ristorante

Federico Anzellotti
Presidente nazionale Conpait

Nella pasticceria dell'era 4.0 non c'è innovazione senza studio



Come Conpait spingiamo da anni sull'apprendistato, che permette di acquisire una qualifica professionale triennale, spendibile anche ai fini dell'obbligo di istruzione, e che consente di ottenere un diploma professionale

Scommettiamo sull'innovazione. Ma non c'è innovazione senza studio, ecco perché torniamo a puntare sulla formazione professionale, strada per noi già battuta. E strada che passa attraverso i necessari step dell'apprendistato per la qualifica e il diploma professionale, sul diploma di istruzione secondaria superiore e sul certificato di specializzazione tecnica superiore.

Il percorso formativo dell'apprendistato si rivolge ai giovani tra i 15 e i 29 anni, mentre la durata del contratto dipende dalla qualifica o dal diploma da conseguire, ma non può comunque superare i 3 anni, che salgono a 4 nel caso di diploma quadriennale regionale. Perché l'azienda dovrebbe rivolgersi agli apprendisti? Che vantaggio ne potrebbe trarre? La risposta è molto semplice, perché la convenienza per l'azienda deriva da un minore costo del lavoro. L'apprendista percepirà infatti un'indennità di circa 2mila euro all'anno, se minorenne, che sale a 3mila se maggiorenne. Bisogna, tuttavia, tenere presente che comunque l'indennità varia in base alle regioni o province autonome.

Questa tipologia formativa può essere erogata all'interno dell'impresa, presso organismi di formazione accreditati in ambito regionale o istituti professionali di Stato. Come Conpait stiamo inoltre siglando accordi ad hoc con enti di formazione certificati, per dare la possibilità alle nostre aziende associate di educare ragazzi secondo quelle che sono le loro specifiche esigenze, dando loro delle competenze in più.

Una vera svolta dunque nel mondo delle assunzioni e della formazione, con convenienti agevolazioni per le imprese e grandi opportunità per i giovani che vogliono fare della pasticceria il loro futuro lavorativo. Tutti i modelli e le specifiche possono essere consultabili visitando il nostro sito ***www.conpait.it****.*

Federico Anzellotti

Per i tuoi commenti cerca il codice 59289 su www.italiaatavola.net



Enrico Derflingher

Presidente Euro-Toques International e Italia



Dinamico, inclusivo e promotore È iniziato l'anno di Euro-Toques

Questo 2019 si è aperto all'insegna del movimento per Euro-Toques. Non un'associazione statica, ma dinamica e piena di iniziative; non gerarchizzata ma capace di includere i suoi associati; non limitata al piatto, ma aperta a tutte le sfaccettature della cucina.

Si è cominciato a gennaio, con il Congresso in Sicilia: un'occasione per dare voce alle realtà regionali grazie anche all'impegno del delegato Giovanni Porretto e della sua squadra. Ogni aspettativa è stata più che soddisfatta, da una tavola rotonda in cui l'agroalimentare del territorio e l'alimentazione sono stati messi sotto i riflettori, a una cena di gala che ha potuto contare sulla partecipazione di oltre 500 invitati e quasi 100 cuochi.



Gli eventi continuano poi per i mesi di febbraio e marzo. Oltre alle iniziative dei nostri associati con la firma ET sempre presente, l'associazione presenzierà a Tipicità Marche, un appuntamento importante per il settore enogastronomico, che l'anno scorso ha visto una masterclass con il nostro socio tre stelle Michelin Chicco Cerea e che quest'anno vedrà protagonisti il delegato regionale Stefano Ciotti (*) e i nuovi associati Moreno Cedroni (**) e Mauro Uliassi (***). Stessa partnership è stata stretta con ExpoCook.

Euro-Toques Italia, forte dei suoi quasi 300 soci, ha già un fitto calendario dopo il Congresso in Sicilia che spazia dalle iniziative legate ai delegati regionali fino a importanti manifestazioni di settore

Allo stesso modo anche le delegazioni di tutta Europa si muovono con uguali rapidità e determinazione: ad esempio con il congresso francese all'Hilton di Strasburgo (17-19 febbraio), momento cruciale anche perché legato alle tre cene in programma nel mese di marzo, quando l'associazione di cuochi, l'unica ad essere riconosciuta a livello europeo, cucinerà al Parlamento Ue.

E se i soci in Germania, grazie al nuovo presidente, sono saliti a 150, l'Italia continua la sua scalata inarrestabile e tocca quota 300! Risultato che ci eravamo prefissati all'inizio dell'anno scorso.

Le new entry e tutti i soci già parte dell'associazione da tempo avranno quest'anno l'occasione di partecipare agli eventi che ogni regione, grazie al suo delegato, organizzerà durante l'anno, per promuovere l'associazione tutta e la cucina di ogni territorio, nonché di ogni chef. Proprio di questo si discuterà all'assemblea generale di Euro-Toques, l'1 aprile alle Tenute di Artimino, durante l'11ª edizione del Premio Italia a Tavola.

Per i tuoi commenti cerca il codice 59271 su www.italiaatavola.net


noknok.it

Marco Reitano

Presidente Noi di Sala

Sala e cucina L'importanza di comunicare



La creazione di un nuovo piatto da parte dello chef implica sicuramente molteplici fattori di interazione con la sala. Vanno sicuramente valutate la metodologia di servizio, il piatto e le posate idonee, la corretta presentazione al cliente. Studiarlo non significa solamente ripetere gli ingredienti del piatto ma conoscerne la loro provenienza.

È fondamentale poi comprendere quali possano essere gli ingredienti che rientrano nei vari gruppi di intolleranze, al di là del gusto del cliente. Comunicare è necessario. A volte le variazioni, a seconda delle richieste dell'ospite vengono fatte al momento: la comunicazione chiara e tempestiva tra sala e cucina diventa indispensabile.

> La sala e la cucina devono essere sempre sincronizzate. Il lavoro del personale di sala è strettamente connesso a quello della cucina e viceversa

Per i tuoi commenti cerca il codice 59255 su www.italiaatavola.net

L'altro punto fondamentale, poi, sono i tempi del servizio. Il personale di sala visualizza l'andamento del tavolo e insieme alla cucina detta le uscite dei piatti. Un'attesa maggiore potrebbe compromettere da un lato il gusto del piatto, che eseguito al momento mantiene molte peculiarità che andrebbe a perdere, dall'altro una "sosta" al tavolo un po' lunga andrebbe a pregiudicare l'umore del cliente.

A volte l'occhio del cameriere aiuta la brigata di cucina a capire se nel piatto c'è una mancanza o un errore, che a livelli alti significa non far uscire i piatti "tutti uguali", o viceversa. Insomma, il lavoro di squadra è alla base della riuscita della serata, la casualità non fa parte di questo mestiere, è solo il contributo di tutto il team la vera arma segreta.

Marco Reitano

SCOPRI IL CAFFÈ 1862 PREMIUM

3 ATTI DI FRESCHEZZA

Freschezza della tecnologia. Freschezza del design. Freschezza del gusto.

www.meinl.it JuliusMeinlItalia +39 0444 334411



Inspiring poets since 1862.

EHAM
EUROPEAN HOTEL MANAGERS ASSOCIATION

Ezio Indiani

Delegato nazionale European Hotel Managers Association



Far crescere i dipendenti per valorizzare il loro lavoro e l'azienda

Abbiamo la formazione per il personale di linea, per i capi servizio, per i capi reparto, per gli executive team member, abbiamo formazione tecnica e formazione comportamentale e motivazionale. Abbiamo molti testi da leggere dai quali possiamo ottenere preziose informazioni con le quali lavorare e migliorare la nostra performance di continuo.

Tra i tanti testi che ho letto e che ho fatto leggere a tanti miei collaboratori ce n'è uno che è molto basico ma che io ritengo di grande attualità: "Please don't just do what I tell you! Do what needs to be done" di Bob Nelson. "Non fare solo quello che ti dico di fare, ma fa ciò che è necessario fare". Sembrerebbe molto semplice e logico ma questo si scontra con gli standard rigidi che alcune compagnie o alberghi singoli impongono ai loro dipendenti.

Il libro aiuta a capire l'importanza della delega e dell'empowerment, sempre più necessari in un'epoca di continua trasformazione. I dipendenti oggi non hanno più la sicurezza del posto fisso come in passato, pertanto cercano un luogo dove possano crescere, dove possano mettere un po' del loro talento e un po' della loro iniziativa per svolgere al meglio i compiti loro assegnati. Vogliono avere la possibilità di sbagliare per crescere.

Per implementare queste attività è importante avere dei dirigenti aziendali che a cascata siano in grado di trasmettere questa filosofia aziendale a tutti i livelli. Il dipendente deve essere stimolato ad usare non solo braccia e gambe: l'azienda deve stimolare tutti i suoi dipendenti ad usare principalmente la testa. Abbiamo delle ricchezze di conoscenza straordinarie nei nostri dipendenti, ed è compito primario di un dirigente aziendale saperle far uscire allo scoperto e valorizzarle sia per il bene aziendale che per la crescita individuale e di gruppo dei dipendenti.

La formazione, e quindi lo sviluppo del personale, è senz'altro uno degli aspetti più cruciali per il futuro di ogni azienda e ancor più per le aziende di servizi, incluse la ristorazione e l'hotellerie.



Per i tuoi commenti cerca il codice 58959 su www.italiaatavola.net



Novità
La Ciabattina 50 g

Best Seller Ho.Re.Ca. 2018
Panfette Monoporzione da 2 fette.
Disponibile nel gusto classico, integrale e multicereale.

NUTRIFREE FOOD SERVICE

SENZA GLUTINE · SENZA LATTOSIO

Vicini alle esigenze di ogni canale: ristoranti, pizzerie, hotel e B&B, bar, tabacchi, vending, laboratori artigianali, ristorazione collettiva, travel catering, normal trade. Tel. +39 0583 216383 - foodservice.nutrifree.it

Nutrifree è un marchio di NT FOOD S.p.A. - Gli specialisti italiani dei nuovi bisogni della nutrizione.

NUTRI FREE



Ernesto Molteni
Presidente ABI Professional



Le regole della professionalità nel rispetto dei diritti umani

Recentemente ho assistito a una discussione sui social che toccava in modo errato il tema della discriminazione nell'ambito di un'associazione professionale. I tempi cambiano così come i costumi, i comportamenti, i linguaggi, i modi di pensare e di vedere le cose. Tutto ciò è coerente con l'evoluzione del genere umano, anche se poi analizzando bene le cose da un punto di vista storico si sa che alla fine viviamo fasi cicliche di ritorno al passato.

L'argomento in questione riguardava un tema che il Comitato esecutivo nazionale di Abi Professional aveva preso in esame: il fatto che non potevamo far entrare in associazione soggetti con tatuaggi vistosi, piercing e divaricatori. Abbiamo deciso, vista la tendenza e la moda attuale, di essere tolleranti se c'è decoro, igiene, e comunque evitando un certo tipo di eccesso. Qualcuno ha strumentalizzato la questione sui social definendoci un'associazione discriminatoria con scarsa apertura mentale e ferma al Medioevo. Abi Professional rispetta i diritti dell'uomo, ma deve salvaguardare le regole professionali della propria attività, che sono comunque leggi nazionali ed europee.

La nostra associazione ha delle regole professionali da rispettare nonostante permetta a tutti i soci di portare avanti il proprio stile con garbo e moderazione, in modo pacato, serio e professionale



Tengo altresì a precisare che tutte le associazioni di bartender a livello europeo sono in linea con noi e con le leggi Haccp. Non vogliamo discriminare nessuno, ma chi decide di svolgere la nostra professione deve accettare le leggi sanitarie oltre che le regole deontologiche e psicologiche derivanti da esperienze secolari. Così fanno anche le forze dell'ordine, quelle militari, il personale medico e tutti coloro che svolgono mansioni a contatto con il pubblico.

Oltretutto siamo comunque tolleranti visto che abbiamo deciso di accettare quelli non vistosi e che mantengano un certo decoro. Alla fine siamo anche orgogliosi che se ne parli, così facendo lanciamo un messaggio che siamo a tutti gli effetti un'associazione professionale. Gli atteggiamenti "da Medioevo" non sono i nostri, ma quelli di coloro che non rispettano le leggi sanitarie e le regole professionali oltre che deontologiche.

Questo argomento tocca tutte le associazioni di settore e sarebbe bene lanciare un messaggio chiaro ai giovani che vogliono intraprendere un mestiere di servizio o preparazione di alimenti: 1) la legge ci impone una divisa da lavoro che dobbiamo indossare quando siamo in servizio; 2) i capelli e la barba devono essere curati e, se non corti, raccolti; 3) non possiamo lavorare con anelli, bracciali, orologi, divaricatori e piercing poiché portatori di batteri.

Per i tuoi commenti cerca il codice 58960 su www.italiaatavola.net

TRENTINO

Castel Firmian.
Senti il vero Trentino.





BEVI MEZZACORONA RESPONSABILMENTE

Vitigno autoctono, il Teroldego Rotaliano Castel Firmian è coltivato esclusivamente nel territorio della Piana Rotaliana. Il suo bouquet è ricco di nuance che ricordano i frutti di bosco ed è uno dei quindici vini della collezione Castel Firmian pensata per la ristorazione. Profumati, eleganti, frutto di una passione e di un territorio unico.

CASTEL FIRMIAN

www.mezzacorona.it



Euro-Toques

1° Congresso Sicilia

Presentata la Guida 2019 con 242 soci

Tutto esaurito tra cuochi e addetti ai lavori per il 1° Congresso Regionale Sicilia che Euro-Toques ha tenuto a Palermo. Cibo di qualità e tutela delle materie prime hanno tenuto banco nel corso della tavola rotonda organizzata presso Palazzo dei Normanni.

Ha aperto i lavori il presidente di Euro-Toques Italia e International **Enrico Derflingher**, che è stato brevissimo per lasciare spazio ai relatori. Un emozionatissimo Giovanni Porretto, neo delegato Sicilia che ha fortemente voluto questo primo Congresso, ne ha sottolineato le ragioni portanti: «Far crescere l'associazione regionale aumentandone gli iscritti, che attualmente sono 37 con ben 15 nuovi tra cui 2 donne, ed estendere il concetto di educazione alimentare favorendo una rete che connetta cuochi e produttori».

Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola, media partner di Euro-Toques, ha presentato in anteprima la versione digitale della Guida 2019. «Questa Guida si differenzia da tutte le altre, non troverete giudizi né valutazioni - ha espresso Lupini - ma schede personali per ogni iscritto». Ha concluso con l'auspicio che i cuochi siano professionisti in cucina e non star-chef.

Maurizio Urso, vicepresidente nazionale Euro-Toques: «La Sicilia - ha detto - ha grande rilievo nella storia gastronomica e la tradizione ha dalla sua parte un'enorme importanza. È necessario educare il consumatore che deve meglio scegliere la provenienza e la salubrità di ciò che mangia».

Sergio Mangano, presidente della Associazione Piera Cutino per la ricerca contro la talassemia, ha ringraziato: una parte del ricavato della cena di gala è stata devoluta all'associazione. Dario Cartabellotta, dirigente generale Dipartimento della pesca mediterranea Regione Sicilia si è complimentato con «agricoltori, pescatori e cuochi» perché loro «sono gli interpreti di un'alimentazione sana e buona» possibile grazie anche alla biodiversità da record della Sicilia. Maurizio Lunetta, direttore del Consorzio Doc Sicilia, ha espresso l'orgoglio per la strada che ha percorso il Consorzio nei pochi anni di vita tanto da essere tra i primi 5 per numero di bottiglie.



di Gianni Paternò

Nicola Francesca, docente di tecnologie alimentari presso l'Università di Palermo, ha dimostrato con un pizzico di sana fantasia che il semplice "Pane Cunzato" oggi può rappresentare per

Federica Terrana, Enrico Derflingher, Giovanni Porretto, Maurizio Urso e Giuseppe Triolo

la moderna ricerca un valore assoluto pari ad un milione di euro, tanto si potrebbe spendere in studio e sperimentazione per ogni suo ingrediente. Tra i molteplici interventi anche quello di Filippo Amodeo, amministratore dell'azienda Nino Castiglione, che ha comunicato che finalmente Favignana riavrà la sua funzionante tonnara fissa; i dirigenti scolastici Lucia Ievolella, Vito Pecoraro, Patrizia Roccamatisi hanno invece sottolineato l'importanza dell'istruzione e dell'educazione dei giovani, futuri consumatori ed attori della ristorazione. Ha concluso Alberto Lupini insistendo sul filo conduttore dell'attività che il cuoco deve rispettare - qualità e salubrità - e che come lui anche gli alberghieri e i consumatori devono tenere a mente. cod 58941

Conclusa la tavola rotonda, ha avuto luogo una cena di gala di proporzioni davvero notevoli: oltre 500 i partecipanti e circa 100 cuochi presenti (di cui circa 80 iscritti all'associazione, con altri intenzionati a farne parte). Quasi 30 le postazioni dove gli chef cucinavano piatti gourmet. La cena si è tenuta nella famosa Villa Boscogrande, location di grande prestigio. Anche il presidente Euro-Toques Enrico Derflingher si è cimentato ai fornelli con il suo Risotto Regina Vittoria. A lui i soci Euro-Toques hanno voluto donare la pentola d'ora firmata Pentole Agnelli.

Oltre alle postazioni degli chef ce n'erano due dedicate ai vini siciliani, una alla mixology, una a formaggi e salumi siciliani, una ai sigari personalizzati Euro-Toques, nonché ai liquori siciliani. **Giovanni Porretto**: «In poco tempo siamo riusciti ad organizzare l'intero Congresso che è andato ben oltre le mie più rosee previsioni». cod 58953



I cuochi, i prodotti e la condivisione

La rivincita del territorio abruzzese


di Marco Di Giovanni

Confronto e condivisione nel territorio sono stati al centro della **5ª edizione di Meet in Cucina Abruzzo.** Dalla formazione di **Romito** all'orto degli **Spadone**, dalla promozione all'estero di **Cortellini** alla terza stella di **Uliassi.** Il palcoscenico di Meet si è trasformato in uno spazio di esperienze con protagonista la cucina

Tutto comincia e tutto finisce con il territorio. Partendo dalle materie prime, che il cuoco nobilita con abilità e racconta con creatività. Aziende del posto lo assistono, fornendogli quegli ingredienti genuini che, come ha detto la chef Ida Di Biagio, «siamo fortunati ad avere oggi». Gli studenti delle scuole alberghiere vedono la cucina per quello che è davvero: passione ma anche studio, ricerca e sacrificio. Lo stesso sacrificio di cui ha parlato Mauro Uliassi: «Ricordo quando al ristorante si lavorava 7 giorni su 7, 14-16 ore al giorno». I giornalisti, in prima fila, pronti a portare il territorio "fuori dal territorio", proprio come fa Danilo Cortellini, chef all'Ambasciata italiana a Londra.

Tutto questo si può ben sintetizzare in una citazione che Massimo Di Cintio ha voluto ricordare. A dirla è stato **Massimo Bottura**, ospite d'onore alla prima di Meet Abruzzo: «La nostra cultura si fonda sul rapporto tra la nostra identità e quello che accade nel mondo». Da quel giorno Meet in Cucina di strada ne ha fatta, raccontando "esperienze di cuochi". «Io ci aggiungerei "condivisione" - ha detto **Lorenzo Pace**, segretario dell'Unione regionale Cuochi marchigiani - perché condividere con i colleghi stimola a fare di più. E la condivisione trova un terreno solido all'interno dell'associazionismo, realtà che noi della Fic abbiamo da 50 anni».

Incalzanti, si sono susseguiti gli chef invitati. Per primo a salire sul palco il giovane **Mattia Spadone**, stella Michelin insieme al padre Marcello de La Bandiera a Civitella Casanova (Pe); Mattia ha scoperto la campagna abruzzese grazie alla madre. Il suo "piccolo orto" di casa conta numerose piante, tra cui olivi con cui gli chef producono il loro olio, che utilizzano in piatti come il Sandwich di pecora. **Franco Franciosi** del Mammaròssa di Avezzano (Aq) parla di pecora, prodotto-eccellenza della sua terra: lo fa coniugando la tradizione con influenze esterne, quelle dei braccianti nordafricani che lavorano nei pressi del suo ristorante. Il risultato è un piatto di sapori autentici e incontri culturali, Contaminazioni Nordafricane.

La sala è gremita ad attendere **Niko Romito**. Al centro dell'attenzione stavol-





ta più della sua cucina, la formazione, quella dell'Accademia. Perché «l'importante per Niko - ha detto il docente **Fulvio Marcello Zendrini** - è trasmettere la sua cultura in cucina, così che la cucina dei suoi allievi possa crescere», fino al successo. Tra lo spettacolare e il commuovente il momento in cui sono stati chiamati sul palco i 13 studenti di Niko che, dopo l'Accademia, hanno scelto di aprire una propria attività in Abruzzo. Tra questi anche il giovane Gianni Dezio con il suo Tosto.

Tocca poi a **Sabatino Lattanzi** del ristorante Zunica 1880 a Civitella del Tronto (Te): il giovane cuoco ha iniziato vicino casa a 14 anni e non l'ha mai lasciata. Lì c'è la cucina che vuole, il territorio che gli fornisce i prodotti che gli occorrono per fare grande cucina insieme all'amico e sous chef Frederik Lasso. Ha fatto poi il suo ritorno a Meet William Zolfa, stella del ristorante Magione Papale a L'Aquila, spesso in viaggio per raccontare la sua terra. «Parlo del concetto di tradizione abruzzese unito a quello di identità italiana, al rispetto dei sapori e all'attenzione alla salute». Come Zolfa, **Danilo Cortellini** racconta del suo Abruzzo fuori dalla Penisola, e lo fa ogni giorno, all'Ambasciata italiana di Londra. Qui piatti e prodotti della sua tradizione non mancano mai, a cominciare dall'agnello.

Ida Di Biaggio, della Gelateria Cioccolateria Novecento di Pescara, stupisce il pubblico con un piatto a base di gelato gastronomico, la zuppa gelata, in ricordo della nonna, tanto affezionata ai prodotti genuini della sua terra. **Vito Pastore**, dall'Antico Torchio di Loreto Apruntino al palco di Meet, descrive sé e la sua cucina «metà pugliesi e metà abruzzesi». Secondo lui non esiste più differenza fra terra e mare, «è tutto una contaminazione, sempre». Fra Ida e Vito, un ospite d'onore. Perché, vuoi che «Abruzzo e Marche sono quasi sorelle», vuoi che «io e Meet siamo legati», il grande Mauro Uliassi proprio non poteva mancare. Un avvincente intervento, il suo, che ha toccato diversi aspetti della sua vita professionale dell'ultimo anno, mentre il suo gruppo di lavoro ha realizzato 9 piatti tra pesce e carne, dalla Corona del rombo al Battuto di colombaccio con salsa di agnello.

Last but not least, la stella Michelin Davide Pezzuto del D.One Ristorante Diffuso. Impostazione classica ma solida, che accoglie le novità in cucina, senza dimenticare tradizione e struttura nel piatto. A dimostrazione di questo suo pensiero, un bell'esempio dove non manca il territorio, la Trippa alla teramana e gamberi rossi. cod 59129

SOTTO LA TOQUE: SOLARE, PIGNOLO, CARISMATICO

Abbiamo sollevato il cappello ad Alessio Battaglioli



di Carla Latini

Il quarto aggettivo con cui ama definirsi è "modesto". Alessio è la dimostrazione di come la gavetta, il lavoro quotidiano e costante, dall'alberghiero di Riolo Terme (Ra), passando per programmi televisivi, concorsi, occupazioni in ristoranti famosi come il Diana a Bologna e il Villa d'Este a Cernobbio, creano crescita e voglia di intraprendere.



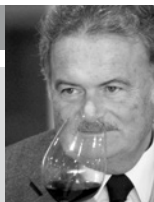
«La mia cucina - spiega - è ricca di storia, di tradizione ma con un pizzico di innovazione, dalle cotture moderne ai nomi di presentazione, agli abbinamenti particolari. Una delle doti che mi hanno riconosciuto tanti miei chef executive è la capacità di creare e assemblare un piatto senza mai averlo provato prima. Ho tutto in testa, lo creo con la mente poi lo eseguo e quando lo assaggio è proprio così come doveva essere».

«Le esperienze che hanno segnato in positivo la mia carriera - prosegue - sono state sicuramente Villa d'Este, le gare dei concorsi d'intaglio di frutta e verdura e quelle di Chef del Mediterraneo. Devo molto anche a mia nonna Iole, grande cuoca casalinga che mi ha insegnato a rispettare il cibo e la materia prima. Con gli anni e le varie esperienze ho poi imparato a scegliere e a valorizzare. Ora sto realizzando il mio sogno nel cassetto, ovvero la mia Osteria di Medicina, locale storico che nel 1700 è stato il mercato del pesce di fiume e di lago. All'interno ci sono ancora targhe e stemmi che lo ricordano. Un luogo che infonde rispetto e desiderio di conservare le tradizioni».

La cucina di Battaglioli è locale, fresca, stagionale, divertente e scanzonata quanto basta, con un tocco di ironia in tutti i menu. cod 58904

■ *Da bambino cosa sognavi di diventare?*	Un pompiere, ma anche un pianista
■ *Il primo sapore che ti ricordi.*	La crema di zucca violina e parmigiano che mia nonna Iole usava per riempire i cappellacci di zucca
■ *Qual è il senso più importante?*	L'olfatto è uno dei sensi primari in cucina, ma sono tutti indispensabili
■ *Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.*	L'uovo all'occhio di bue, a volte le cose semplici diventano le più complicate
■ *Come hai speso il primo stipendio?*	A 16 anni, dopo la stagione estiva, ho speso tutto nello scooter dei miei sogni
■ *Quali sono i piatti da provare assolutamente?*	Il Ceviche di Abalone, mais Cullpi, avocado, aji amarillo e leche di tigre, la coda alla vaccinara e il mio ragù.
■ *Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?*	Una miriade di burri da tutto il mondo
■ *Qual è il tuo cibo consolatorio?*	Il dulce de leche
■ *Che rapporto hai con le tecnologie?*	Quanto basta per sopravvivere
■ *All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?*	I würstel... colpa dell'Oktoberfest del '99
■ *Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?*	Tutta la mia famiglia
■ *Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?*	L'opera del Mangiafagioli del grande Annibale Carracci, bolognese doc
■ *Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?*	"Cosa sarà" dei grandissimi Lucio Dalla e Francesco De Gregori

IL COMMENTO



di Roberto Vitali

Ristoranti, strumento di salvaguardia dell'identità culturale

In Italia si parla tanto di cibo ma in famiglia si cucina sempre meno, vuoi per mancanza di tempo, vuoi per poca propensione verso i fornelli di molte giovani coppie. Per questo i ristoranti - con tutta la loro varietà di genere e di costi - stanno avendo un ruolo fondamentale nella salvaguardia della cucina e della convivialità.
Sì, perché - stando alle statistiche Fipe - gli italiani hanno poco tempo non solo per cucinare ma anche per mangiare: in media meno di mezz'ora al giorno viene dedicata al consumo dei pasti. Mangiare fuori casa, quindi, diventa un'occasione per riscoprire il valore del tempo: il ristorante come luogo per rilassarsi e godere il pasto più di quanto non si riesca a fare tra le mura domestiche. Quanto al legame di tipo culturale che gli italiani hanno nei confronti del cibo, la tradizione batte l'innovazione: il 64,4% del campione si definisce conservatore nella propria relazione con il cibo, mentre solo il 35,6% è orientato alla sperimentazione. Mi auguro che sia un motivo di riflessione per gli chef troppo innovativi. Riguardo agli acquisti alimentari, sono decisamente in crescita gli italiani che preferiscono prodotti rispettosi dell'ambiente: biologici o a km 0. Solo il 42% darebbe la priorità a prodotti made in Italy, una percentuale che si spera destinata a crescere, per il bene della nostra bilancia dei pagamenti e magari anche per il bene delle papille gustative e del nostro stomaco.
cod 58956

GASTROSOFIA

Nuove frontiere

Quando il menu è fatto con cibo avanzato



di Guerrino Di Benedetto



Non avrei mai detto che, dopo vegani, biodinamici, onnivori e altre tribù del cibo, un giorno avrei incontrato un "climatarian". Nonostante il mio buon inglese non capivo che nesso ci fosse tra clima e ristorazione. La mia guida, un moderno Caronte del Meteo mi ha spiegato come lui ormai da anni sia abituato a scegliere il cibo in base all'impatto ambientale. Certo immagino uno chef alle prese con la carbon tax o che insieme al sale valuti anche il consumo di benzina e di suolo di una cotoletta. Calcoli non facili, ma questa è una visione sempre più di moda nei Paesi anglosassoni e del Nord Europa.

Secondo la mia guida, ad esempio la carne in generale ha una "carbon footprint", ovvero una impronta ecologica, maggiore della frutta e della verdure a causa del metano prodotto dagli animali e dagli allevamenti in generale; il climatarian mangia i torsoli delle mele e le croste dei formaggi, non butta via nulla e a tal proposito a Copenhagen un grande chef pratica il "foraging" cioè la raccolta di cibo spontaneo; il climatarian è attento anche ai contenitori che usa per il cibo e all'acqua che beve.

Ma l'ultima frontiera del nostro modo di alimentarci l'ha ideata un ingegnere ambientale portoghese che ha creato una fondazione per recuperare il cibo sprecato, che da noi a dire il vero dopo Expo 2015 se ne sono un po' perse le tracce (di quelle buone pratiche). Fruta Feia, in Portogallo, vende a prezzi bassi frutta e verdura scartate dai mercati magari per le sue forme o perché toccate dal maltempo. In Gran Bretagna, nel villaggio di Asheville è nata Foodtopia, una comunità di chef, contadini e artigiani che lavorano e producono solo alimenti del loro piccolo territorio.

Vedremo quindi la nascita degli ecochef dediti a prepararci un piatto di scorza di formaggio su crema di scarole vintage e pane raffermo. Ormai la ristorazione è un po' come l'Astronave Enterprise, alla ricerca di nuovi mondi e nuove galassie, dove il ponte di comando è la cucina e se un fornitore si permette di consegnarti merce fresca tu hai tutto il diritto di denunciarlo alla autority del cibo. cod 59222

Cristian Marasco
Il segreto della pizza?
96 ore di lievitazione e prodotti di qualità



All'ultimo Sigep di Rimini, Cristian Marasco, pizzaiolo, dal novembre 2018 Petra Selected Partner di Molino Quaglia ha tenuto due diverse master class con protagonista la sua "Pizza 96 ore di lievitazione". Marasco è anche titolare di tre locali in Brianza (Merate e Garlate) e nel Bergamasco (Bonate) e vanta una consulenza a Milano per il lancio di Triennale Social Pizza. Una pizza, la sua, che non vuole essere napoletana con il classico bordo a canotto, nemmeno egiziana tradizionalmente molto larga e altrettanto sottile, neppure troppo gourmet con gli ingredienti freschi disposti sul disco di pasta come se fosse un piatto, ma più semplicemente la pizza di Cristian Marasco, che lui fa lievitare 96 ore, utilizzando lievito madre autoprodotto, rendendola estremamente leggera e digeribile.

A Rimini, Marasco ha infatti incentrato la prima masterclass sulla rivisitazione di una sua pizza iconica, la Marinara Quattro Pomodori (San Marzano, Antico pomodoro napoletano, Piennolo vesuviano e Fiaschetto pugliese semi-secco), lì eseguita con Vongole Veraci e prezzemolo fresco; mettendo in evidenza il ruolo determinante - oltre all'eccellenza delle materie prime - di un calore di qualità in cottura per avere come risultato un prodotto di alto livello.

Nella seconda master class invece, tenuta allo stand di Petra Molino Quaglia, ha spiegato la genesi di questo impasto signature, che è un impasto classico con lievito madre a 96 ore di lievitazione. La pizza si intitolava Lumbard 2.0 (detta anche "Il pranzo in Brianza"), rivisitazione di una pizza creata a Merate nel 1996. Una pizza bianca con Fior di Latte di Agerola, Strachitunt, Grana Padano e Chips di tre polente, una pizza legata fortemente al territorio in cui Marasco, seppur di origini campane, è cresciuto e lavora: lo Strachitunt (formaggio Dop della Val Taleggio a pasta cruda che ha in sé la morbida dolcezza del Taleggio e la spinta piccante dello Zola) insieme alle chips di polenta gialla, bianca e saracena, che ricordano le merende contadine di un tempo.

Cristian Marasco è nato a Lecco da una famiglia di origini campane dove è cresciuto a "pizza e latte" impastando pizze nel ristorante di famiglia, sin dall'età di 7 anni, mettendosi in piedi su una cassetta dell'acqua. Negli anni ha accumulato esperienza nel settore (attraverso corsi e master di specializzazione), vincendo premi in Italia e all'estero e facendo consulenze per altri locali. Oggi gestisce i tre ristoranti di famiglia con pizzeria a Merate, Bonate Sopra e a Garlate, e nella Primavera del 2019 lancerà la nuova lista di pizze con 7 impasti diversi.

Ma ad oggi la soddisfazione più grande, non è derivata dalle innumerevoli pizze inventate, o da premi ed onorificenze ricevute, ma dall'aver insegnato a fare la pizza a ragazzi disabili della cooperativa sociale Casa Amica di Merate, un progetto a lui molto caro, vedendoli poi tornare ripetutamente nel suo locale.

cod 59169

Per informazioni:

www.molinoquaglia.org

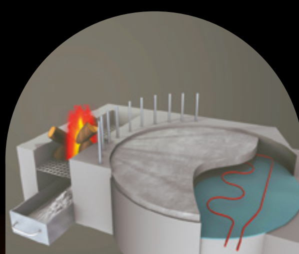


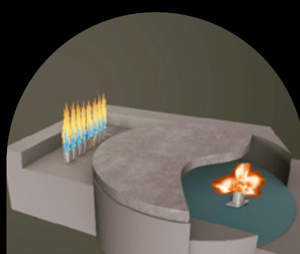


Il miglior modo di cuocere la pizza

forni rotanti per pizzeria

I forni e miniforni KUMA FORNI hanno la piastra di cottura sempre calda, grazie ad una resistenza elettrica; un riscalda piastra ausiliario brevettato sistemato nella parte opposta al fuoco, sotto la piastra di cottura.
Manovrabilità facile e veloce della parte elettronica; sono forniti con computer molto versatili di facile utilizzo, l'operatore ha costantemente sotto controllo la temperatura piastra e funzionalità del forno.
I nostri forni sono costruiti con prodotti di prima qualità.
La resistenza elettrica corazzata a basso consumo, permette al forno durante la lavorazione, di mantenere la piastra sempre in temperatura per tutto il tempo in cui viene utilizzato.


resistenza sottopiastra di cottura


bruciatore a GAS sottopiastra di cottura

I NOSTRI MODELLI

105 Legna/Gas/Mix 8 pizze da 33 cm
125 Legna/Gas/Mix 10 pizze da 33 cm
140 Legna/Gas/Mix 14 pizze da 33 cm
85 SX Legna/Gas 5 pizze da 31 cm

KUMA FORNI
Legna e Gas

Via Monte Corno, 11 - 37057 S.G. Lupatoto (Vr)
Tel. +39 045 8753264 - Cell. +39 348 6400109
www.kumaforni.it - info@kumaforni.it





AMPI tutela la tradizione Parola d'ordine: territorialità

Sigep ha celebrato l'importanza delle eccellenze dolciarie italiane. Dietro al dolce c'è una storia, una cultura, una ricerca, c'è la capacità di produrre sempre qualcosa di nuovo e buono. Il consumatore cerca qualità, freschezza, artigianalità dei prodotti e soprattutto territorialità. Al di là dei numeri, a confermare la vivacità che sta animando il settore, sono decine le iniziative, i momenti di formazione, i seminari, le dimostrazioni e gli show cooking a cui i Maestri Pasticceri hanno partecipato, oltre alle competizioni di pasticceria promosse a Rimini dall'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

AMPI è stata nel comitato tecnico dei pastry events e i Maestri hanno presidiato la pastry arena in qualità di giurati nel Campionato mondiale di pasticceria juniores, nella selezione italiana The Pastry Queen, nel Campionato italiano di pasticceria seniores e nel Campionato italiano di pasticceria juniores.

Professionalità e rigore dei Maestri hanno consentito il regolare svolgimento delle competizioni: Iginio Massari, Gino Fabbri, Roberto Cantolacqua Ripani, Silvia Federica Boldetti, Giovanni Cavalleri, Maurizio Colenghi, Maurizio Busi, Fabrizio Galla, Paolo Sacchetti, Emanuele Valsecchi, Armando Lombardi, Salvatore Gabbiano e Sandro Maritani. I Maestri AMPI responsabili della segreteria organizzativa, Roberto Rinaldini per il coordinamento pastry events e il Maestro Davide Malizia per il coordinamento dei campionati.

Nel Campionato mondiale di pasticceria juniores, sul tema "Il Volo", protagonisti del successo dell'Italia il leccchese Filippo Valsecchi e il napoletano Vincenzo Donnarumma, entrambi under 23, allenati dal team manager Davide Malizia, Maestro AMPI. Alle spalle dell'Italia, Francia e Singapore. L'imolese Alessandro Bertuzzi è invece il nuovo Campione italiano di pasticceria seniores. Nella categoria juniores, vittoria del titolo per Andrea Buosi da Venegono Superiore (Va). Sharon Coppola si è aggiudicata infine la vittoria di The Pastry Queen.

Oltre alle competizioni, il focus si è spostato sul panettone, ambasciatore del dolce italiano nel mondo, di cui il Maestro dei Maestri Iginio Massari e Alfonso Pepe sono stati protagonisti; sulla pasticceria nella ristorazione con Giuseppe Amato, Fabrizio Fiorani e Gabriele Vannucci; sui dolci regionali con Salvatore Gabbiano, Giovanni Pace e Antonino Accardi; sulle materie prime con Carlo Pozza, Gianni Pina, Alessandro Servida, Giambattista Montanari, Maurizio Santin e Achille Zoia; sul caffè con Denis Dianin e Gino Fabbri; sulla lievitazione naturale con Fabrizio Donatone; su nuove linee di praline con Silvia Federica Boldetti; su attrezzature e accessori con Emmanuele Forcone e Davide Comaschi; su macchine e stru-

mentazione di nuova generazione con Massimo Alverà, Antonio Daloiso e Francesco Elmi; e su arredamento e nuovi format espositivi con Emanuele Valsecchi e Roberto Cantolacqua Ripani. Infine come ospiti di scuole di alta formazione professionale i Maestri Francesco Boccia e Pier Paolo Magni. In tema di formazione, un ringraziamento speciale a Cast Alimenti sotto la direzione del Maestro AMPI Vittorio Santoro.

Sebastiano Caridi ha presentato abbinamenti dolci con il campione bartender Michael Limoni, perché i settori si contaminano e generano nuove modalità di offerta del dolce.

Sono stati presentati molti prodotti editoriali dagli autori, tra cui i Maestri Claudio Marcozzi, Francesco Elmi e Fabrizio Fiorani. Alla presentazione dell'ultima edizione della Guida del Gambero Rosso dedicata alle migliori gelaterie d'Italia, i Maestri AMPI hanno ricevuto una menzione nella nuova sezione dedicata ai gelati in pasticceria: Pasquale Marigliano, Lucca Cantarin, Fabrizio Camplone, Salvatore De Riso, Fabrizio Galla, Stefano Zizzola, Roberto Rinaldini, Luca Mannori, Claudio Marcozzi, Sandro Ferretti, Salvatore Gabbiano, Santi Palazzolo, Alfonso Pepe, Salvatore Cappello, Antonio Campeggio.

Per i Maestri AMPI Paolo Sacchetti, Salvatore De Riso, Alfonso Pepe, Iginio Massari e il Pasticcere dell'anno Santi Palazzolo, Sigep è stata anche l'occasione per lanciare i prossimi eventi di settore, tra cui Maestri del panettone, World Pastry Stars 2019 e Sweety of Milano. Gino Fabbri, presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, ha aperto i lavori del convegno sul biologico nel mercato mondiale che guarda al Made in Italy come garanzia di qualità e sicurezza alimentare.

UN ACCADEMICO AL MESE



Carlo Pozza

Dopo oltre 50 anni di storia ad Arzignano, nel Vicentino, e alla sesta generazione di pasticceri, Carlo Pozza guarda al futuro della pasticceria. Per lui la pasticceria è una quesitone di famiglia. Nel 1967 Venicio, padre di Carlo, trasferisce la sua attività da Recoaro Terme ad Arzignano e nel 2000 il nuovo locale di via Pagani diventa la "Pasticceria Davenicio". La sapiente scelta degli ingredienti, il rigoroso rispetto delle tradizioni, la frizzante creatività, sono le caratteristiche della pasticceria di Carlo Pozza che è Maestro Pasticcere AMPI fin dalla sua costituzione nel 1993. Sulla scorta dell'esempio dello scambio di esperienze e alle modalità di lavoro interne ad AMPI, Carlo getta le basi per coniare un nuovo dolce. La "Gata" infatti nasce in seno al gruppo pasticceri di Vicenza con cui Carlo collabora per creare, ex novo, un dolce tradizionale con l'ambizione di diventare una specialità tipica di Vicenza, al pari del baccalà.

Pasticceria Davenicio si caratterizza per la sua ampia produzione che spazia dalla proposta del mattino con brioche, krapfen, tortine e altre dolcezze, e prosegue con l'asporto di pasticceria mignon, biscotti, praline, macaron e soprattutto con le torte più note. Oltre all'imperdibile Gata, le sue specialità sono la Delicata, il Gatò al pistacchio, la Lamponcina, la Foresta nera, il Cremino e l'Alby un panettone con albicocche, canditi e cioccolato. A Natale 2018, Pozza ha studiato e messo in produzione l'Ortolone, un panettone con verdure.

Moltissimi i visitatori e fotografi che allo stand AMPI nel padiglione B3 hanno apprezzato le opere artistiche vincitrici dell'ultimo Simposio pubblico di AMPI dedicato al 25° della fondazione di Accademia Maestri Pasticceri Italiani: una torta monumentale e una scultura interamente realizzata in cioccolato di una impastatrice di inizio secolo, a cui si sono aggiunte le opere artistiche in cioccolato e zucchero dei giovani campioni del mondo pasticceria juniores al termine della premiazione.

Alle aziende partner di Accademia Maestri Pasticceri Italiani presenti in fiera è stata consegnata la targa AMPI coniata appositamente per il 25° dell'associazione. A queste aziende va lo speciale ringraziamento di affiancare i Maestri nello studio, progettazione e produzione della miglior offerta internazionale di settore: Cacao Barry e Molino Dallagiovanna, Agrimontana, Artecarta, Cesarin, Club Kavè, Essse Caffè, Debic, Filicori Zecchini, Irinox, Italmill, Olitalia, Pavoni, Staff Ice System, Valrhona, Bravo, Granarolo, Eurovo, Corman, Italia Zuccheri e infine il padrone di casa, il partner Sigep.

I post live e la diretta sul canale Facebook hanno monitorato la maggior parte delle numerosissime attività AMPI durante la manifestazione attraverso l'hashtag #AMPIalSigep2019, con un record di oltre 37mila visualizzazioni durante la diretta della premiazione del Campionato mondiale di pasticceria. cod 59194

La pasticceria autentica e moderna del maestro Ciro Chiazzolino




di Monica Di Pillo

Sono arrivati da 11 Paesi del mondo i giovani talenti che si sono sfidati per conquistare il gradino più alto del podio dei Campionati mondiali juniores che si sono svolti al Sigep di Rimini. E la 40ª edizione è stata un'autentica reunion di maestri pasticcieri da tutto il mondo, dove al timone della squadra italiana c'erano Filippo Valsecchi di Lecco e Vincenzo Donnarumma di Napoli. Il Campionato mondiale di pasticceria juniores ha avuto come tema "Il Volo" e ogni concorrente ha avuto il supporto di un team a sostegno delle sette prove.

A coordinare i campionati il Maestro Roberto Rinaldini, Iginio Massari (presidente onorario Accademia Maestri Pasticcieri Italiani e presidente d'onore di giuria del Mondiale juniores), Gino Fabbri (presidente Accademia Maestri Pasticceri Italiani), Vittorio Santoro (direttore CastAlimenti e commissario dei concorsi) e Federico Anzellotti (presidente Confederazione pasticceri italiani e presidente dei concorsi juniores e seniores).

In tutte le sette competizioni previste, la tradizione è stata il motivo conduttore delle squadre di tutto il mondo, ciascuna con le proprie peculiarità. Ma anche i big hanno fatto la loro parte: il maestro pasticcere **Ciro Chiazzolino** ha portato ad esempio la Puglia e i suoi colori. Entusiasmo, determinazione, passione, dinamismo e tenacia sono gli ingredienti che contraddistinguono Chiazzolino, impegnato a portare un po' della sua terra, la Puglia, in eventi di rilievo nazionale. Anche quest'anno il pastry chef che vive e lavora a Lucera (Fg), ha fatto tappa a Rimini per partecipare alla 40ª edizione del Sigep.

All'interno dello show il maestro Chiazzolino, vicepresidente delegazione Puglia-Molise di Conpait (Confederazione pasticceri italiani), è stato uno dei protagonisti nell'arena Pastry&Culture. Dopo l'esperienza fatta negli ultimi due anni - nel 2018 ha presentato il Panrosé e nel 2017 si è aggiudicato il 2° posto nella sezione Wakeup Coffee con il dolce "Scrigno al caffè" - è tornato al Sigep per proporre il "Trilogy".

Si tratta di un nuovo panettone soffice e genuino, fatto rigorosamente con lievito madre, che vede l'utilizzo di tre tipologie di cioccolato Perugina: il bianco Galak, il nero 70% e quello al latte finissimo. Al Sigep c'è stato anche un fuori programma che ha visto Ciro impegnato nella realizzazione di un uovo di Pasqua con Galak bianco e decorazione.

Ciro ha preso parte anche ad una demo di zucchero artistico. Come dicevamo, uno degli ingredienti che caratterizza Chiazzolino è il dinamismo. E infatti tra una presentazione e l'altra del Sigep, Ciro si è spostato a Roma dove ha preso parte all'iniziativa "Panettoni stellati", evento ideato e organizzato da Andi (Associazione nazionale Doc Italy) per diffondere la cultura del panettone 365 giorni all'anno e valorizzare le pasticcerie artigianali che non utilizzano semilavorati. All'interno di una prestigiosa location come l'Antico Palazzo Rospigliosi, tredici "Coppie stellari" hanno fatto incontrare la cucina eccellente e l'alta pasticceria, dando vita ad un miracolo di sapori e saperi.

Il maestro pasticcere Ciro Chiazzolino ha fatto coppia con lo chef siciliano Simone Strano. Insieme hanno proposto il "Pan del Sud", un panettone artigianale con pere, birra cruda al pepe rosa, zenzero e ricotta di pecora, servito con cremoso di caprino, limone interdonato candito e bottarga di muggine. «Sono molto felice per quanto fatto in questi giorni. A Rimini ho avuto l'opportunità di lavorare al fianco del Maestro pasticcere Don Ciro Scarpato e a Roma mi sono immerso in un progetto innovativo, lavorando a quattro mani con uno chef stellato. Ringrazio l'amica e collega Fabrizia Ventura che mi ha voluto in squadra. Credo che la collaborazione sia fondamentale in questo lavoro». Così si è pronunciato Ciro, che ha aggiunto: «Dopo Roma e Rimini mi attende Milano, dove porterò la tradizione dolciaria pugliese». cod 59279

Alessandro Pipero, 44 anni, è tra i fondatori di Noi di Sala, l'associazione che dal 2012 persegue l'obiettivo di valorizzare l'identità della sala e del servizio. È il titolare di Pipero Roma, una stella Michelin

IN SALA CON Alessandro Pipero
«L'accoglienza è uno stile di vita»

foto del servizio: Fabrice Gallina


di Gabriele Ancona

La sua è una carriera nata in modo consapevole. «Da ragazzino - racconta - l'unica cosa che mi piaceva fare era mangiare. E l'alberghiero è stata una strada obbligata. Uno stage in un hotel di via Veneto, a Roma, è stato poi illuminante. Ho capito come girava il mondo e cosa mi piaceva: la sala, l'accoglienza, il vino».

Cosa significa essere un professionista in questo settore?

Questa non è una professione, è uno stile di vita. Una forma mentis che non ti abbandona mai. Anche quando sei in vacanza, mangiar fuori è lavorare. Si sta sempre con le antenne ritte: si osserva, si controlla, si impara.

Quali sono stati gli elementi su cui ha investito per il futuro?

Sicuramente l'apprendimento delle lingue, la conoscenza di vino e cucina e l'assorbimento del senso dell'accoglienza. Per questo ho fatto diverse esperienze in alberghi di fascia alta e mi sono fermato sei anni nel ristorante Antonello Colonna. Poi ho spiccato il volo.

E cosa è successo?

Nel 2009 ho aperto il mio ristorante Pipero, che da un paio d'anni ha modificato l'insegna in Pipero Roma. In ogni caso non mi sono voluto nascondere dietro un dito. Gli ho dato il mio nome, ci ho messo la faccia. Una scelta che è stata uno stimolo a muovermi sempre al meglio. Chi ha qualcosa da ridire sull'accoglienza o sulla cucina non se la prende con un marchio di fantasia, ma va diretto ad Alessandro Pipero. Questo, naturalmente, anche in positivo.

Che cos'è il lusso?

Non è di sicuro l'arredo, né l'oggettistica, che sono comunque elementi importanti. Il vero lusso è una ricotta calda fatta a regola d'arte, l'empatia con la clientela, a cui do subito del tu. Il vero lusso è lo stare bene. Pipero Roma propone una cucina gourmet, è un ristorante stellato, ma qui non c'è l'obbligo della giacca. Non è ammissibile costringere una persona a indossarla quando deve farlo già per tutta la settimana. Il lusso è una dimensione dell'anima, è intelligenza.

Un'apertura notevole verso la clientela. Anche nei confronti di quella più spigolosa?

Intanto, per non saper né leggere né scrivere, tra la lettura delle carte e l'ordinazione offriamo subito una flûte di Champagne. Rasserena gli animi, rilassa e riempie i tempi morti prima della scelta dei piatti e del vino. Se poi si siede al tuo tavolo chi "ha sbagliato ristorante" o non ha capito dove si trova facciamo di tutto per accontentarlo, consapevoli che il cliente insoddisfatto "rovina" tre famiglie: la sua, la mia e quella del cuoco.

La gestione della sala.

Il lavoro in sala è difficile ed estremamente delicato. Si è in prima linea, sotto i riflettori. Lo starnuto di un cuoco non lo vede e non lo sente nessuno, il nostro è invalidante. In cucina sei riparato. Allo stesso modo, un errore nell'elaborazione di una ricetta può essere perdonato, quello in sala mai.

La squadra, quindi, è un asse portante.

È fondamentale. Passiamo più tempo noi insieme che con le rispettive famiglie. In sala siamo 6 e in totale Pipero Roma conta 15 professionisti. C'è da dire però che il personale è difficile da scegliere e da amalgamare. La squadra si fa, ma prima del curriculum mi informo sulla vita privata, su cosa si fa nel giorno di riposo. Voglio conoscere le persone che stanno al mio fianco e si rapportano agli ospiti. A questo proposito, la psicologia è forse uno degli elementi più importanti di questa professione. Dovrebbe essere una materia di studio nelle scuole alberghiere. Almeno tre ore al giorno! cod 58753



UNA FILOSOFIA SCHIETTA

Una citazione di Alessandro Pipero che ne tratteggia l'identikit: «Odio il finto buon senso, le regole obbligate. A volte professionalità fa rima con freddezza. Non amo i menu senza prezzo per le donne o per gli ospiti, sono stanco di servire a destra, sinistra, prima uno e poi un altro... io faccio a modo mio, ho solo un obiettivo: far ridere il cliente. Buone calorie!».

Due concorsi Abi Professional per barman di talento



Finale nazionale e contest sul Negroni

L'assemblea di Abi Professional (Associazione barman italiani) e la finale del Concorso nazionale si svolgeranno presso il Park Hotel ai Cappuccini di Gubbio dal 31 marzo al 3 aprile. Un programma a dir poco intenso. In calendario numerosi momenti di formazione e informazione, a partire dall'esposizione con degustazione dei prodotti degli sponsor. Tra gli approfondimenti, da segnalare il 31 marzo il master "Gin & Botanicals" di Anonima Distillerie di Gubbio e il giorno seguente quello condotto da Fabio Bacchi che avrà come focus Varnelli.

Si terranno invece il 1° aprile l'assemblea nazionale, il consiglio e la riunione dei coordinatori. Incontri che anticiperanno la riunione dell'esecutivo prevista per la mattinata del 2 aprile. E poi i momenti agonistici. Dalle 14.30 alle 16.30 si svolgerà la finale del Concorso nazionale Abi Professional a cui farà seguito il Concorso Arazzo, aperto a tutti i professionisti, soci Abi Professional e non. Le premiazioni e la cena di gala concluderanno la manifestazione.

Alla finale parteciperanno 20 barman da tutta Italia. Ecco i loro nomi: Giuseppe Stumbo, Valentino Tucci (Valle d'Aosta/Piemonte), Mirko Salvagno, Cristian Olivari (Lombardia), Federico Pempori, Giuseppe Alessandrino, Alice Simonetti, Fabrizio Lucchese (Toscana), Alberto Di Franco (Marche/Abruzzo/Molise), Massimo Battisti (Friuli), Simone Bruni (Liguria), Francesco Lubieri (Calabria), Luca Ciccacci (Lazio/Umbria), Cristian Russo, Antonino Barbalà, Mario Scialabba, Rosalia Licciardi (Sicilia), Mirko Mandini (Emilia Romagna), Mario Lovreglio (Puglia), Stefano Galligioni (Veneto). cod 59099

Per informazioni:
www.abiprofessional.it

C'è tempo invece fino al 28 febbraio per partecipare al contest "Il Negroni 100 anni dopo (1919-2019)", il concorso organizzato da Italia a Tavola e Abi Professional si rivolge a tutti i barman professionisti per valorizzare al massimo l'italianità intrinseca del miscelato per eccellenza del Belpaese, oggi conosciuto e bevuto in tutto il mondo. I concorrenti devono proporre una ricetta personalizzata del Negroni, compilando il modulo apposito (scaricabile dall'articolo con codice 58740) e inviandolo a **redazione@italiaatavola.net**.

I barman possono creare la loro ricetta liberamente, dando un'interpretazione più moderna e personale del famoso drink, la cui "nuova" composizione deve però mantenere almeno un ingrediente (bitter, vermouth rosso o gin) di quella originale. Italia a Tavola e Abi Professional hanno deciso altresì di concedere piena libertà nella scelta dei brand dei vari ingredienti.

I drink in gara verranno esaminati da una giuria di esperti e valutati per creatività, equilibrio e pertinenza rispetto al tema del concorso.

I 12 barman finalisti saranno invitati a disputare la finale del concorso il 31 marzo 2019 durante l'11ª edizione del Premio Italia a Tavola, che si svolgerà nella Tenuta di Artimino, in provincia di Prato. Due giurie, una tecnica e una dedicata alla degustazione, valuteranno il drink. Saranno premiati i primi tre classificati, con una targa realizzata ad hoc e premi del settore.

La scelta della location toscana non è casuale: poiché il Premio Italia a Tavola è uno degli eventi più attesi e seguiti del settore, la finale del contest avrà una grande visibilità; in secondo luogo, per le ricette finaliste de "Il Negroni 100 anni dopo (1919-2019)" si potrà parlare di un "ritorno a casa", nel territorio in cui il drink è nato. cod 58566





Il Negroni
100 anni dopo (1919-2019)



Rintracciabilità
Sistema necessario per la sicurezza alimentare


di Serena Pironi
Tecnologo alimentare

Pochi mesi fa in un locale in Abruzzo i Nas hanno sequestrato chili di hamburger non identificati, a Nola (Na) 150 kg di derrate alimentari - carni, pesce, dolci e rosticceria - risultate prive di qualsiasi informazione utile a garantirne la rintracciabilità, mentre a Treviso 4 rotoli di arrosto precotto (6 kg totali) e una confezione di carne rossa cruda da quasi 5 kg poiché sprovvisti di etichettatura e di documentazione fiscale/amministrativa sulla loro origine.

Il Decreto legislativo 5 aprile 2006 n.190 stabilisce le sanzioni qualora non venga applicato il Reg. 178/2002 che è la normativa europea che ha stabilito l'obbligatorietà, in qualsiasi attività dalla produzione primaria alla ristorazione, di un sistema di rintracciabilità atto alla sicurezza alimentare: qualora in qualsiasi punto della filiera ci si accorga che un alimento è dannoso o inadatto al consumo umano l'Osa (l'operatore del settore alimentare) è tenuto ad allontanare immediatamente tale alimento dall'impiego/commercio, avvisare tempestivamente le autorità competenti e procedere al ritiro (se il prodotto non ha raggiunto il consumatore finale) o il richiamo (se ha raggiunto il consumatore finale) del prodotto incriminato. La mancata attuazione di un sistema di rintracciabilità comporta "una sanzione ammini-

strativa pecuniaria da 750 euro a 4.500 euro" (art. 2 D.Lgs. 190/2006)

Occorre sapere quali alimenti entrano nella propria attività (in particolar modo quali lotti di alimenti e da quali fornitori), mantenere l'identificazione di tali prodotti durante la loro conservazione, sapere quando questi lotti sono stati impiegati e in che preparazioni sono andati a finire.



È importante comprendere cosa significa nell'operatività mettere in atto un sistema di rintracciabilità. Recenti fatti di cronaca hanno messo in luce come, ancora oggi, molte attività dell'Horeca non mantengano idoneamente la tracciabilità degli alimenti

Il primo passo fondamentale è quello di verificare se sui documenti di trasporto o le fatture di acquisto sono riportati i lotti dei prodotti oltre che i codici, le quantità e ovviamente i prezzi. Qualora non siano presenti, mentre si pongono le merci nei magazzini/frigoriferi/freezer/dispensa è bene scrivere su tali documenti i lotti dei prodotti. Questo perché è importante essere a conoscenza di ciò che entra nell'attività. L'altro passo fondamentale è l'identificazione delle merci durante il loro stoccaggio. A volte le unità di vendita che si acquistano sono cartoni e, per questioni di spazio, essi vengono gettati e solo la confezione interna viene posta in freezer/frigorifero: fate attenzione, però, perché spesso le informazioni utili per la tracciabilità - ovvero nome del prodotto, lotto e scadenza - sono nell'etichetta del cartone, quindi è fondamentale mantenere tali indicazioni sul prodotto, o tagliando l'etichetta e apponendola sulla confezione oppure trascrivendola.



Stesso difetto lo si riscontra quando si apre una confezione e non la si termina: a volte si travasa il prodotto in altro contenitore senza riportare i dati originali. Se invece si mantiene nella confezione originale, dove sono presenti lotto e scadenza, è buona norma scrivere la data di apertura. Quando si fanno delle preparazioni, è buona norma igienico sanitaria e di tracciabilità scrivere sopra il contenitore che piatto è e la data di preparazione.

Questi semplici consigli sono le basi per un sistema di rintracciabilità efficiente ed efficace. cod 59252



Packaging attivo, intelligente o smart per allungare la **shelf-life** dei prodotti



Torniamo a parlare di **shelf-life ("vita da scaffale", durabilità) degli alimenti confezionati**, questa volta **soffermandoci sulle tecnologie** che ci permettono di **allungare il più possibile i tempi di conservazione** dei cibi

In primis va fatta una premessa: qualsiasi miglioramento della qualità e della durata del prodotto parte dalle condizioni di produzione, in particolare dalla selezione e gestione delle materie prime, dal controllo di ogni fase di lavorazione, dalla corretta sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate, dalle temperature di lavorazione e di stoccaggio e - non meno importanti - dalla formazione e dall'igiene del personale. Ma la shelf-life dipende anche e soprattutto da un adeguato confezionamento del prodotto che funga da protezione da diversi fattori quali luce, umidità e ossigeno, che potrebbero interferire con la sua qualità e la sua durata.

Oltre ai metodi di conservazione più conosciuti quali il sottovuoto, il confezionamento in atmosfera modificata (ATM) e l'utilizzo di additivi alimentari (conservanti, stabilizzanti, antiossidanti, ecc.), sono sempre più diffuse sul mercato soluzioni come l'utilizzo di "active packaging", "intelligent packaging" e "smart packaging".

L'**active packaging** è un tipo di confezionamento con un ruolo "attivo" nella conservazione dell'alimento, in grado di interagire con il prodotto o l'ambiente circostante. Questo può agire rilasciando gradualmente sostanze con un'azione stabilizzante su determinati processi come antiossidanti, conservanti, anidride carbonica o etanolo, oppure "catturando" sostanze indesiderate quali ossigeno, umidità o etilene. Un esempio sono i contenitori capaci di sviluppare calore al momento del consumo per riscaldare il contenuto.



di Benedetta Mainardi
Specialista in tecnologie alimentari



di Massimo Artorige Giubilesi
Tecnologo alimentare

L'**intelligent packaging** fornisce indicazioni su condizioni di conservazione o qualità dell'alimento; attraverso degli indicatori arriva, ad esempio, ad informare sul livello di deterioramento dell'alimento. Un esempio sono dei particolari inchiostri che reagiscono alla temperatura e rilevano condizioni climatiche come calore e umidità.

Lo **smart packaging** garantisce invece condizioni di uso alternative, in modo che il consumatore possa trarne più vantaggi. Ad esempio alcuni contenitori dispongono di particolari valvole in grado di espellere la CO_2 o il vapore nel caso di alimenti cotti in microonde nella confezione originaria.

Dobbiamo però precisare che la selezione e l'utilizzo di queste nuove tipologie di packaging non elimina la variante secondo cui la vita commerciale del prodotto si considera valida solo ed esclusivamente se il prodotto viene acquistato con l'imballaggio intatto e il consumatore finale segue le istruzioni di conservazione. cod 59244



Pirateria, con le nuove leggi strumenti più efficaci contro l'illegalità

Il business della pirateria è in mano alla **criminalità organizzata**, ma **con il nuovo anno crescono i controlli e l'attività di contrasto**. Ora guardare il calcio illegalmente sarà ancora più rischioso

La pirateria televisiva è un fenomeno che ha ripreso piede nel nostro Paese, come testimoniano anche i sempre più frequenti casi di cronaca. È proprio la cronaca recente a dimostrare che la lotta all'illegalità sta crescendo sempre più con l'intensificarsi delle attività di contrasto da parte delle forze dell'ordine, ma anche e soprattutto grazie all'introduzione di nuove norme da parte del Governo.

L'ultima operazione in ordine di tempo della Guardia di Finanza è stata condotta a fine anno in Salento e ha portato a iscrivere 15 persone nel registro degli indagati. Da un blitz dei finanzieri è infatti emerso che un'azienda di servizi informatici con sede a Carmiano, in provincia di Lecce, dava la possibilità ai suoi clienti di accedere tramite una Iptv pirata ai servizi di pay tv per soli 10 euro al mese usando dei codici illegali. L'inchiesta è destinata ad allargarsi ulteriormente e porterà presto all'identificazione degli utilizzatori finali. Dalle perquisizioni effettuate dalla Guardia di Finanza si ipotizza infatti che il servizio possa essere stato fornito non solo in Puglia

ma anche in altre parti d'Italia, con un volume significativo di "clienti".

Il fenomeno quindi va ben oltre i confini del classico abusivismo. Ora si è di fronte a pirateria informatica vera e propria, che con l'uso del famigerato "pezzotto" coinvolge sia utenti residenziali sia i locali pubblici.

Quello delle Iptv pirata è un business dell'illegalità su cui la criminalità organizzata ha subito allungato i suoi tentacoli. Questo spiega perché a tutti i livelli si stiano intensificando gli sforzi per contrastare il fenomeno. Le stesse società sportive hanno iniziato a sensibilizzare i tifosi contro la pirateria. È il caso ad esempio del Milan, che lo scorso dicembre ha lanciato una campagna con protagonista il portiere Pepe Reina. «Guardare illegalmente eventi sportivi distrugge la passione di tutti quelli che amano il calcio», il monito lanciato dall'estremo difensore rossonero.

In questa direzione vanno anche le nuove norme anti-pirateria introdotte dal Governo con la nuova Legge di Bilancio, che, modificando parte della "Legge Melandri", forniscono nuovi strumenti per rendere più efficace l'attività di contrasto all'illegalità, aggiungendosi alle leggi preesistenti che già da anni puniscono abusivismo e pirateria.

La visione delle pay tv in ambito pubblico senza un adeguato abbonamento rappresenta infatti un reato penale perseguibile ai sensi della Legge 633/1941 sul diritto d'autore e dell'articolo 14.1 della Legge 248/2000 che punisce la diffusione indebita di servizi criptati con la reclusione da sei mesi a tre anni e con una multa fino a 15.493 euro.

Ora, in caso di violazione dei diritti, oltre alla Lega Serie A anche gli operatori tv sono legittimati ad agire nei confronti sia di chi offre i servizi pirata sia di chi ne fruisce. Il giudice, inoltre, potrà prendere decisioni più tempestive e durature rispetto a quanto avveniva fino a oggi. Potrà impedire, ad esempio, che gli utenti pirata utilizzino sistematicamente i servizi illegali attraverso una sorta di "Daspo digitale" anche per tutta la stagione sportiva.

Ma non è tutto. Infatti d'ora in poi, in ogni giudizio promosso dagli operatori tv, la Lega Serie A sarà sempre chiamata in causa e dovrà quindi agire necessariamente con più determinazione, anche mettendo in campo una task force dedicata al contrasto della pirateria, come avviene in Inghilterra e in Germania. In questo modo, in sede civile, gli utenti pirata dovranno risarcire sia gli operatori tv truffati sia la Lega Serie A.

Che l'attenzione del Governo nella lotta alla pirateria sia alta è confermato anche dalle parole di Vito Crimi, sottosegretario alla Presidenza del Consiglio con delega a informazione ed editoria, che si è recentemente espresso sul tema. Secondo Crimi, le Iptv illegali «uccidono un mercato virtuoso, bloccano lo sviluppo delle aziende che realizzano i prodotti che guardiamo in tv, fanno perdere migliaia di posti di lavoro».

Tutti questi elementi evidenziano come nella lotta alla pirateria vi sia stato di recente un deciso cambio di passo. È bene quindi essere consapevoli della natura penale del reato e dei rischi che corre l'utente finale, vista la tracciabilità degli indirizzi IP in cui arrivano i contenuti pirata trasmessi da queste Iptv illegali.

cod 58299



OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

Buone notizie dal Sud Italia

Ristorazione ospedaliera d'eccellenza



di Toni Sàrcina
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia



"Mangiare bene per stare bene", questo è da molti anni il motto imperativo dei salutisti e dei veri gourmet. L'argomento è di grande attualità, almeno da un ventennio, soprattutto nel settore della sanità. A questo proposito, ci è pervenuto un interessante contributo da un importante medico Cordon Bleu, Nicola Antonio Gugliucci, di Salerno, che mette in evidenza la "buona sanità", una volta tanto non al Nord ma proprio in provincia di Salerno, a Battipaglia, attraverso esperienze dirette. Riportiamo di seguito la prima parte della relazione del dottor Gugliucci, che sarà completata il prossimo mese.

> ***"La Dieta mediterranea, con i suoi molteplici benefici, rappresenta un alleato per la salute e per il benessere, a cominciare dalla tavola,,***
>
> **Nicola Antonio Gugliucci**

La Dieta mediterranea aiuta a guarire

Come tutti sanno, la Dieta mediterranea, con i suoi molteplici benefici, rappresenta un alleato per la salute e per il benessere, a cominciare dalla tavola. Cereali, verdure, olio extravergine d'oliva, pesce e frutta sono solo alcuni degli alimenti consigliati da questo tipo di regime alimentare, per apportare all'organismo la maggior parte delle sostanze fondamentali per il normale svolgimento delle sue funzioni. A sancire la sua importanza contribuisce anche l'Unesco, con l'iscrizione della Dieta mediterranea all'interno del Patrimonio immateriale dell'umanità.

In effetti, la tradizione alimentare dei contadini meridionali ha elaborato nei secoli questo sistema alimentare che un nutrizionista americano ha studiato per anni: Ancel Keys, noto fisiologo americano, con notevoli esperienze nel campo degli studi sulla nutrizione, rimase colpito dalle abitudini alimentari della popolazione del Cilento, da lui conosciuta attraverso le esperienze di soldato, sbarcato a Paestum al seguito della quinta Armata nel 1944. L'esperienza italiana indusse il medico, terminata la guerra, a trasferirsi in Italia, proprio nel Cilento, in un piccolo paese chiamato Pollica (Sa), dove ebbe modo di approfondire i suoi studi.

Dopo le premesse, ecco l'attuazione del progetto cilentano. Il luogo, è la casa di cura "Clinica Salus" di Battipaglia (Sa), situata proprio alle porte del Cilento, che da anni ha adottato la cultura nutrizionistica sui principi della Dieta mediterranea e ne ha illustrato le qualità all'Expo di Milano nel 2015. Una delle poche strutture sanitarie presenti all'Esposizione universale milanese e una delle poche che si avvale di una propria cucina interna, con due chef e un ottimo staff qualificato che preparano piatti come si usa in famiglia, con ingredienti freschi e di stagione, cucinati a basse temperature e con aggiunta di olio extravergine a crudo, riducendo nettamente la presenza di AGE (prodotti finali della glicazione avanzata), tossici per l'organismo, che sono generati dalle alte temperature alle quali vengono sottoposti i cibi.

Qui ci fermiamo per questa "puntata". Nella prossima, vedremo più da vicino i piatti preparati e i diversi menu.

cod 59209

LE DIVINE

DA GRANO ITALIANO

MOLINO DALLAGIOVANNA

FAR FARINA DAL 1832

ITALIA

Sofia

FARINA DI GRANO TENERO

SOFT WHEAT FLOUR

PROD. DALLAGIOVANNA

TAKE 3

ROLL 1

LE DIVINE

DATE 2019

SOUND SOFT

DIRECTORS PIERLUIGI AND PAOLO

DRGCOMUNICAZIONE

Dalla selezione dei migliori grani italiani, lavati e macinati lentamente e a freddo, nasce **"LeDivine"** , la linea di farine italiane multiuso, ideale per tutte le esigenze del Professionista, ispirata alle grandi donne del cinema italiano.

SOFIA, per lievitazioni veloci come: grissini, cracker, pizze e focacce, pasta frolla, pan di spagna, bigné, plum cake.



COME DICEVA IL GRANDE REGISTA ITALIANO, VOGLIAMO MOSTRARE E NON DIMOSTRARE.

WWW.DALLAGIOVANNA.IT



Ifse ad Orlando per l'Italian Week Focus sul Piemonte, buon successo

La nuova edizione di questa manifestazione dedicata al Piemonte e all'Italia, si è svolta dal 30 gennaio al 3 febbraio, con un calendario fatto di eventi e momenti formativi. Anche quest'anno la location è stata d'eccezione: il Four Season Resort all'interno del Walt Disney World Resort di Orlando, in Florida, partner e organizzatore insieme ad Ifse dell'evento.

La Regione Piemonte è stata main sponsor dell'iniziativa che non a caso ha visto protagonista il Piemonte con le sue bellezze, la sua cultura e soprattutto il suo patrimonio enogastronomico. Partner dell'evento anche l'azienda Babbi che sarà protagonista dei momenti dedicati al gelato, davvero amatissimi dal pubblico della manifestazione. Presenti all'evento il direttore generale Raffaele Trovato, lo chef e wine expert Ugo Mura e il media specialist Saverio Pisano, oltre che Enrico Pivieri, chef piemontese in grande ascesa, patron del ristorante Al Cavallo Scosso di Asti, ospite della terza edizione. In loco lo chef Fabrizio Schenardi, executive chef del Four Season che fin dalla prima edizione ha creduto in Ifse e nell'evento.

> Dopo due edizioni di successo, la Scuola di Alta Cucina e Pasticceria Ifse, è volata nuovamente ad Orlando per la terza edizione dell'Italian Week, quest'anno "A Taste of Piedmont - Italian week"

L'esperienza pluriennale di Ifse nella promozione ha fatto sì che si siano realizzate attività funzionali che raccontino il Piemonte e l'Italia con una particolare attenzione all'enogastronomia e l'efficacia e portata delle azioni della scuola nel mondo hanno avvicinato importanti istituzioni alla collaborazione nelle attività, in primis la Regione Piemonte che ha fortemente creduto in questo prestigioso progetto sostenendolo e partecipandovi già dalla scorsa edizione e rinnovando la presenza per quella 2019. L'edizione 2018 aveva infatti portato in Piemonte oltre 20

studenti di Orlando venuti a studiare in Ifse e a conoscere il territorio piemontese e le sue bellezze, obbiettivo nuovamente raggiunto con altri due gruppi già confermati per il 2019. Immancabili anche in questa edizione i momenti promozionali con la proiezione di video e racconti sul Piemonte: questa straordinaria terra, rappresentarne i profumi e i colori vivaci.

Specialità enogastronomiche sono state presentate in degustazioni, lezioni e cene sempre con finalità formativa, in tutte le situazioni l'intento finale è stato quello di trasmettere la cultura, che non ha scadenza e dura per molto tempo, negli spazi del resort dove si affiancheranno eccellenze non alimentari quali automobili, fashion e oggetti di design tipici del genio italiano.

Le attività hanno preso il via il 30 gennaio con il set menu piemontese proposto al ristorante Ravello fino al 3 febbraio.

L'1 febbraio prima presentazione dedicata alla Regione Piemonte presso le sale del Four Season a cui è seguito un Wine Tasting a cura del wine expert Ifse Ugo Mura in cui i protagonisti saranno i vini piemontesi. La sera nuova presentazione dedicata alla Regione Piemonte e l'ormai tradizionale Industry night: un momento dedicato a importatori, ristoratori e giornalisti per conoscere e degustare i prodotti protagonisti dell'evento.

Si è proseguito il 2 febbraio con l'attesissima cena a tema tartufo a cura del guest chef Enrico Pivieri, una serata molto apprezzata dagli ospiti del resort che ha registrato il tutto esaurito, terminata in bellezza con la degustazione del gelato Babbi, altro partner della manifestazione.

Il viaggio ad Orlando è stato funzionale anche per la visita al Rosen College, università di management per l'hotellerie, per un intervento a cura Ifse dedicato al Piemonte e alla cucina piemontese.

«Portiamo il Piemonte ad Orlando - ha commentato il direttore generale Ifse **Raffaele Trovato** durante l'evento - ci riempie di orgoglio poter essere al Four Season Resort per terza volta a promuovere il nostro territorio e la sua enogastronomia e siamo davvero felici del supporto della Regione Piemonte che ha ancora una volta creduto in noi e nel nostro operato ed è con noi in questa importante manifestazione, volta a diffondere la conoscenza del nostro territorio e della sua cultura con una particolare attenzione all'enogastronomia».

A Ifse quindi, ancora una volta, il compito di rendere grande l'Italia e soprattutto il Piemonte nel mondo a fianco di un'istituzione importante quale la Regione Piemonte, in un evento con uno storico già importante destinato a ripetersi nel tempo.

cod 59173

Per Informazioni: **www.ifse.it**








L'arte della mise en place

Nulla va lasciato al caso

Comunicare l'identità del ristorante
e nel contempo accogliere l'ospite
sollecitandone il senso estetico
e avviando un percorso emotivo
che sia preludio dei sapori.
La mise en place è una
dimensione artistica
della ristorazione
e come tale non va
improvvisata
o sottovalutata


di Gabriele Ancona

Tovagliati, piatti, posate, calici, luci, fiori, accessori sono gli elementi che - in addizione o sottrazione - danno vita a un ambiente ben definito, unico. Rappresentano un complesso di attenzioni che gratifica, rilassa e stimola le aspettative.

La mise en place (che si può tradurre con "allestimento della tavola") va studiata a fondo, analizzando e combinando fra loro i numerosi fattori che la rendono un valore aggiunto. Al contrario, superficialità e approssimazione possono pregiudicare l'impegno, la creatività e la perizia della cucina. Ma non è solo la cura del dettaglio a rendere speciale o meno l'esperienza dell'ospite; la mise en place richiede un approccio strategico che metta in gioco sia lo stile architettonico e l'ubicazione del ristorante sia la linea di cucina e la filosofia di cantina. Prima di assecondare mode o tendenze, va quindi verificato che siano compatibili con il dna del locale. Un mosaico policromo, che va saputo comporre tassello per tassello.

"L'abilità di un bravo professionista è nel saper individuare le esigenze estetiche unendole a quelle tecniche„

Marco Reitano

Italia a Tavola ha voluto approfondire questa tematica coinvolgendo alcuni autorevoli professionisti del settore, sollecitati nell'esprimere la loro interpretazione della mise en place. Linee guida articolate, soggettive e complementari. Esperienze di cui fare tesoro.

Prima voce, quella di **Marco Reitano**, presidente di Noi di Sala, asso-

ciazione che dal 2012 persegue l'obiettivo di valorizzare l'identità della sala e del servizio, e sommelier del ristorante La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri, tre stelle Michelin. «Tra le diverse sfaccettature della mise en place - ricorda Reitano - oltre al rispetto dello stile del locale, devono essere valorizzati il tipo di cucina e i vini proposti con le porcellane e i calici idonei, così da poter creare armonia emozionale nell'ospite. Di rigore, poi, il modo in cui si prepara il tavolo, il rispetto della pulizia e delle geometrie dei materiali utilizzati. L'abilità di un bravo professionista è nel saper individuare le esigenze estetiche unendole a quelle tecniche. Senza ingabbiare il cliente in una tavola dove prevalgono gli accessori. La libertà di movimento rende l'esperienza del pasto più piacevole e facilita il lavoro degli addetti di sala».

«La mise en place contemporanea - spiega **Mariella Organi**, sommelier e maître della Madonnina del Pescatore, due stelle Michelin a Senigallia (An) - è sempre più raffinata e deve essere in sintonia con la cucina. Si deve adattare alla tipologia e alla struttura del ristorante e miscelare con la storia del territorio. Leggerezza, piacevolezza e luminosità sono le parole chiave. Si predilige inoltre una riduzione delle dimensioni dei piatti. Oggi più piccolo significa più bello e funzionale, anche in merito alla tenuta di calore. Il concetto di sottrarre, piuttosto che aggiungere, rappresenta lo stato dell'arte della mise en place attuale».

"Si predilige una riduzione delle dimensioni dei piatti. Oggi più piccolo significa più bello e funzionale"

Mariella Organi

Dalla riviera Adriatica all'alta quota di Cervinia, in Valle d'Aosta. A parlare di mise en place è un protagonista del dietro le quinte, ma sempre in costante rapporto con la sala: **Giacomo Lovato**, chef del ristorante gastronomico Snowflake dell'hotel Principe delle Nevi. «La cura del dettaglio è un imperativo - sottolinea - soprattutto in una struttura come la nostra che sviluppa diverse aree di ristorazione. Il comun denominatore è uno stile



"Siamo tornati all'essenzialità: tavolo nudo dove è presente solo il sottopiatto"

Matteo Zappile



che amalgama design e rustico. Una mise en place in chiave più semplice nel nostro bistrot, molto più incisiva nel ristorante dell'albergo e in quello gastronomico. In ogni caso i tavoli devono esprimere essenzialità, arricchita da note di colore in grado di valorizzare le elaborazioni culinarie».

Una tendenza oggi molto marcata è quella che fa rotta con decisione sul minimal, interpretato secondo le singole esigenze. **Giusy Chebeir**, direttore di sala del milanese Daniel, ha impostato due mise en place. «Una è per il business lunch, caratterizzata da un'eleganza agile. Tutto è in tavola, per snellire i tempi, e si aggiungono le posate quando viene servito il piatto. Di sera impostiamo il "servizio del tovagliolo", adagiato al momento quanto l'ospite è seduto. Il tavolo è pulito: presenti solo il piattino per il pane, il calice acqua e una flûte. La mise en place, elegante ma non impettita, si sviluppa in corso d'opera».

"Ritengo un errore inseguire le tendenze: la mise en place va contestualizzata. Deve essere un elemento che valorizza lo spazio con armonia„

Antonello Magistà

Servizio e arredo tavola "tailor made" anche a Il Pagliaccio di Roma, due stelle Michelin, dove la sala è condotta dal sommelier **Matteo Zappile**. «Da un paio di mesi - annota - tutto è rinnovato. Siamo tornati all'essenzialità: tavolo nudo dove è presente solo il sottopiatto. La nostra mise en place è personalizzata, si sviluppa con il cliente in base alle sue scelte». Una strategia operativa che mette l'ospite al centro dell'attenzione e snellisce i tempi e le modalità del servizio. Basti pensare che Il Pagliaccio dispone di un ventaglio di ben 32 calici differenti per il vino.

"La mise en place, elegante ma non impettita, si sviluppa in corso d'opera„

Giusy Chebeir

Declinazione minimalista anche nel ristorante Signum (una stella Michelin) dell'omonimo albergo sull'isola di Salina, Arcipelago delle Eolie. «Un minimalismo intenso che si declina con tovaglie di lino che valorizzano i tavoli antichi e un calice



importante per l'acqua», precisa **Luca Caruso**, membro della famiglia titolare del boutique hotel siciliano. «Niente posate, che accompagnano i piatti in uscita, anche perché la prima entrata è rappresentata da finger food. Ogni dettaglio è ragionato. Misceliamo classico e design, come i piatti in ceramica dai toni chiari che si abbinano all'ambiente marino, gli accessori composti e ravvivati da materiali diversi o il cestino del pane in rame. Il nostro ospite qui deve vivere un'esperienza unica».

> "Il nostro ospite deve vivere un'esperienza unica"
>
> **Luca Caruso**

Semplicità ed eleganza le coordinate che impostano la tavola de Le Calandre, 3 stelle Michelin a Sarmeola di Rubano (Pd). «La linea che seguiamo - spiega il sommelier **Matteo Bernardi** - è quella di ridurre tutto al minimo. Quindi niente tovaglia e sul tavolo di legno solo tovagliolo, piattino del pane, calice per l'acqua e una flûte. Il cliente deve essere concentrato sulla portata, immerso in un'esperienza sensoriale assoluta. La mise en place segue il suo ritmo e asseconda le sue scelte».

Ambiente completamente diverso alla Sala della Comitissa. Siamo a Civita Castellana, nel Viterbese, in un palazzo del '500, struttura che inevitabilmente condiziona la "stesura" della mise en place. I tavoli sono tondi, con diametri importanti anche solo per due persone. L'atmosfera è calda e intensa e l'ospite ne è il centro di gravità. «La mise en place - racconta il sommelier **Maurizio Filippi** - segue un ordine preciso che scandisce tempi e modi del servizio. All'inizio solo tovaglia e tovagliolo bianchi, macchie di luce, con il piattino del pane; poi il tavolo si arricchisce di due calici, per l'acqua frizzante e naturale. Non è un vezzo, abbiamo una carta con 19 tipologie di acque. In base alle scelte del cliente vengono quindi disposti i calici per il vino, mentre le posate accompagnano la ricetta impiattata. Un servizio "senza guanti, ma in abito", che dà importanza alla ritualità. I piatti, mi piace ricordarlo, sono diversi, belle ceramiche ➡

> "Il cliente deve essere concentrato sulla portata, immerso in un'esperienza sensoriale assoluta"
>
> **Matteo Bernardi**



dipinte da ragazzi disabili. Una personalizzazione per ogni tavolo che, oltre a irradiare toni cromatici, emana calore umano».

“La mise en place segue un ordine preciso che scandisce tempi e modi del servizio„

Maurizio Filippi

Un contesto architettonico di grande impatto anche quello che ospita a Conversano (Ba) il ristorante Pashà, 1 stella Michelin. «Siamo al piano terra di un seminario vescovile», racconta il responsabile di sala e sommelier **Antonello Magistà**. «Le volte sono basse e abbiamo arredato le nostre tre sale in modo diverso. La prima accoglie tavoli di design, quadrati e unibili, senza tovaglia e vestiti solo con una lampada dedicata e un segnaposto moderno e stilizzato che si ispira alla tradizione pugliese. Medesima impostazione per la seconda, che sviluppa cinque differenti tavoli rotondi di metà ‘800. La terza sala si ispira al concetto di suite d’albergo: un solo tavolo con tovaglia e tovaglioli di lino. È stata predisposta una mise en place del luogo che vuole trasmettere un tangibile senso di benessere. Va in scena il contrasto tra oggetti di antiquariato e design: si valorizzano a vicenda. E sui tavoli sono importanti l’illuminazione, la presenza di fiori freschi e la scelta dei calici. Ci vuole sensibilità per interpretare gli ambienti e ritengo un errore inseguire le tendenze: la mise en place va contestualizzata. Deve essere un elemento che valorizza lo spazio con armonia». cod 58889

“I tavoli devono esprimere essenzialità, arricchita da note di colore in grado di valorizzare le elaborazioni culinarie„

Giacomo Lovato

B.A. 1932 Pentole Agnelli

Per cucinare e servire in tavola con stile

Lo **stile in cucina** è un **linguaggio** fatto da un **lessico pieno di ingredienti** e da una **sintassi che ne intreccia le regole**



Chi manovra le pentole non può prescindere da questi due elementi e chi gode della tavola sa che i grandi piatti non provengono mai da ostentazione di destrezza e di originalità estrema. Lo sa molto bene Pentole Agnelli, azienda leader nella produzione di pentole professionali fondata a Bergamo nel 1907, grazie all'intuizione di Baldassare Agnelli. Fin dalla sua nascita la storica azienda bergamasca si è impegnata nella produzione di pentole di qualità, divenendo un punto di riferimento preciso per il settore della ristorazione. Da allora le tecnologie costruttive si sono via via sofisticate, in linea con i nuovi stili di cucina: insomma le pentole Agnelli si sono arricchite di nuove collezioni, nuovi formati, nuovi materiali, nuove tecnologie costruttive. E anche nuovi modi d'uso delle stesse pentole da parte dei fruitori finali.

Così, per consacrare il rito del cucinare e del mangiare bene, Pentole Agnelli ha riprodotto, in chiave moderna, una collezione di strumenti di cottura - nata nel 1932 - in alluminio, in alluminio antiaderente, in rame, in trilaminato e addirittura in oro. Materiali di altissimo pregio che rendono la gamma delle "B.A. 1932" oggetti unici in cui la



preparazione è servita nello strumento di cottura, in porzione singola.

Pentole Agnelli, che da sempre pone una grande attenzione verso le richieste del mercato e della clientela più esigente, ha pensato inoltre di dotare la sua collezione B.A. 1932 di recipienti-inserti in porcellana italiana in modo da completare il sistema di servizio e di cottura dei cibi nelle stesse pentole.

I recipienti-inserti della collezione B.A. 1932 sono prodotti in porcellana Made in Italy dotata di alta resistenza all'umidità, all'acqua e ai gas. Sono il frutto del lavoro di artigiani italiani che proseguono un'antica tradizione: dall'oculata selezione della qualità delle materie prime utilizzate, alla cottura in forno a 1.320°C, con ciclo della durata di 24 ore.

I recipienti-inserti in porcellana della Collezione B.A. 1932 sono prodotti esenti da piombo e soggetti a costanti controlli analitici per mantenere alti gli standard qualitativi. Gli stessi, sono calibrati per ogni forma e dimensione delle B.A. 1932, sono resistenti in lavastoviglie, elegantemente moderni in tavola e decisamente funzionali.

Le pentole della Collezione B.A. 1932 sono realizzate come un vero e proprio abito sartoriale per consacrare il rito del cucinare, del mangiare bene e del servire con stile. Il corretto dimensionamento sia delle forme che degli spessori, i diversi materiali con cui sono prodotte e le più raffinate finiture, rendono le B.A. 1932 oggetti unici in cui la preparazione è anche servita nello strumento in cui la si cucina e inoltre diventano anche oggetti per un magnifico regalo o per arredare. cod 59151

Pentole Agnelli
via Madonna 20, 24040 Lallio (Bg)
Tel 035 204711
www.pentoleagnelli.it

Lo stile in tavola

Piatti e bicchieri SchönhuberFranchi



Il servizio Paesaggi, in fine bone china, rivisita il tema classico dei dipinti con scene di paesaggi evocativi, scorci architettonici e naturalistici, a cui sono abbinati piatti con motivi grafici e piatti da portata ovali. Gli stessi segni grafici impreziosiscono anche i bicchieri Quaderni: i tre decori proposti per i tumbler - a righe, a rombi e a quadretti - sono realizzati su vetro con la tecnica dalla sabbiatura per un effetto matte (opaco), in contrasto con la brillantezza della superficie liscia.



Accanto ai toni del grigio che caratterizzano le tre varianti della collezione Paesaggi - "Viaggio in Italia", "Appunti di viaggio" e "Quaderni di viaggio" - SchönhuberFranchi introduce una serie di piatti monocromatici in sei delicati colori pantone: salvia, terra, edera, guscio, terracotta e cenere si abbinano con i piatti decorativi, donando un tocco di vivacità alla tavola senza alterare l'eleganza e la raffinatezza dei dettagli.

Il servizio di posate "Ottocento" si ispira a un antico servizio dei primi dell'800 rivisitato in chiave moderna. Le posate sono disponibili nella finitura lucida, champagne e ice che dona un particolare effetto sabbiato. Il set è composto da cucchiaio, forchetta, coltello, cucchiaio caffè da tavola; cucchiaio, forchetta e coltello frutta, cucchiaio moka.

La nuova linea di bicchieri da degustazione "Q2" rispetta tutte le caratteristiche dei classici bicchieri da sommelier per uso professionale, rivistati con una forma più contemporanea. Per il mondo del vino SchönhuberFranchi pensa a una collezione a stelo lungo e bevante di capacità e diametro differenti, dalla forma leggermente spigolosa sui lati, che assicura una corretta miscelazione degli aromi. Il set è composto da calice per vino rosso e bianco, burgundy, flûte, bordeaux e bicchiere a tulipano per la grappa.

SchönhuberFranchi dedica al settore Horeca le collezioni di piatti "Paesaggi" e bicchieri "Quaderni" firmate da Elisa Ossino, per una mise en place originale e di grande stile.

Lo stesso design caratterizza i bicchieri da cocktail dedicati alla degustazione di drink e superalcolici. Anche in questo caso la forma valorizza le caratteristiche della bevanda e ne esalta profumi e sapori. La collezione Q2 si completa con due point tumbler, tumbler whisky dof (double old-fashioned), tumbler whisky e longdrink.

cod 59198

SchönhuberFranchi
via B. Buozzi 10 - 39100 Bolzano
Tel 0471 545111
www.schoenhuberfranchi.com



ECCELLENZE PER LE ECCELLENZE

Servizi e soluzioni di qualità per una ristorazione di qualità.

Orobica Food è un sogno fatto di **cose buone**, di eccellenze alimentari e di qualità. Un'azienda basata sulla **tradizione** e sulla famiglia; sul rispetto per il lavoro e per i **valori etici**.

Un sogno concreto che **profuma** di sano in cui il mondo agroalimentare riscopre il **territorio**, la fatica dei campi e delle varie fasi delle filiere di trasformazione e conservazione per poter **offrire** e garantire alla ristorazione e al mondo Ho.Re.Ca. solo e sempre **eccellenze**.



OROBICA ACADEMY
ECCELLENZE PER LA CUCINA



ORO4FOOD
Eat differently





OROBICA FOOD
ONLY EXCELLENCE

VIA DELLA CASTRINA, 1 • LOCALITÀ PASSERERA
24060 CHIUDUNO (BG) ITALY
TEL: +39 035 8361299 • FAX: +39 035 4427906
info@orobicafood.com • www.orobicafood.com

Artmenu sempre al passo coi tempi Soluzioni su misura per l'Horeca

L'azienda di Correggio (Re) ha sviluppato negli anni un'importante produzione, oltre che di portamenu e carte dei vini, anche di accessori: portaconto, portacomanda, tavolette, tovagliette, riservato, numero tavolo. Dal 1983 Artmenu Factory realizza, con passione e artigianalità, lavorazioni personalizzate 100% made in Italy ed è stata la prima in Italia ad investire nella riscoperta e nella valorizzazione del "portamenu" quale particolare dettaglio della tavola ed elemento comunicativo e distintivo.



Secondo la filosofia dell'azienda, la tradizione deve "accogliere" la funzionalità: portamenu, carte dei vini e accessori per la ristorazione rappresentano infatti il "biglietto da visita" e danno al cliente il primo impatto. È quindi importante che esprimano l'anima autentica dell'attività, riflettendone nitidamente l'identità e distanziandosi da qualsiasi logica industriale di omologazione. L'accoglienza di una struttura, per essere davvero ricettiva e funzionale, deve comporsi di piccoli particolari, materie prime pregiate, scelte stilistiche personalizzate, eleganza e praticità. Nel rispetto di tempi e budget e seguendo i trend con l'utilizzo di tecniche creative innovative, Artmenu Factory crea prodotti artigianali personalizzati di qualità e curati in ogni dettaglio. Con il termine "Factory" Mauro Fantini, fondatore dell'azienda, ha sempre voluto esprimere l'idea di impresa come pluralità di menti, mani, braccia che, quotidianamente e con un intento comune, si confrontano su un progetto, per garantire un prodotto di qualità, realizzato con materie prime selezionate, certificate Made in Italy.



Tra i vari cuochi stellati che hanno scelto Artmenu figurano: Antonino Cannavacciuolo, Caffè & Bistrot (Novara); Gennaro Esposito, Torre del Saracino (Vico Equense, Na); Iginio Massari, Pasticceria Iginio Massari (Milano); Andrea Ribaldone e Alessandro Rinaldi, Hub Identità Golose (Milano); Lino Scarallo, Palazzo Petrucci (Napoli); Federico Belluco, Ristorante Dopolavoro (Venezia); Giuseppe Di Iorio, Ristorante Aroma (Roma); Luigi Tramontano, Ristorante La Serra (Positano, Sa); Felice Lo Basso, Ristorante Felix Lo Basso (Milano); Antonio Montefusco, Terrazza Bosquet (Sorrento, Na); Paolo Gramaglia, President Resturant (Pompei, Na). cod 59266

Artmenu Factory
via Fosdondo 133 - 42015 Correggio (Re) - Tel 0522 690289
www.artmenu.it





All'avanguardia da 60 anni

Nata nel 1959 per volontà di **Antonio Gessaroli** e guidata oggi dai figli **Stefano e Massimo, Staff Ice System di Rimini** rappresenta da decenni un **punto di riferimento nel mercato delle apparecchiature per il freddo**

di *Gabriele Ancona*

Con numerose e articolate linee di prodotto, Staff Ice System è in grado di soddisfare le esigenze degli operatori della gelateria artigianale, della pasticceria e della ristorazione. Nel 2019 l'azienda romagnola compie 60 anni, un traguardo all'insegna della maturità. Un'esperienza consolidata per tappe. Quella significativa del 1984 va ricordata per l'acquisizione di una storica impresa di Modena, Aldebaran International, ai vertici mondiali nella produzione di granitori. Dal catalogo, che vantava una linea di piccole macchine per gelato destinate alla ristorazione, un nuovo spunto e una svolta: ampliare la linea produttiva con macchine di dimensioni maggiori da destinare ai professionisti della gelateria artigianale.

«Un altro anno spartiacque nei nostri sei decenni di attività è stato il 1998», sottolinea **Stefano Gessaroli**. «Abbiamo rinnovato completamente la gamma dei prodotti. Una riqualificazione totale che ci ha permesso di essere pronti, qualche anno dopo, per guardare all'estero e partire alla conquista dei mercati stranieri. È stata questa tempestiva manovra a permetterci di superare i duri anni della crisi economica, che ha messo in difficoltà molte realtà del nostro comparto».

Staff Ice System rappresenta oggi una realtà d'impresa solida e affidabile, un alleato per chiunque operi nel campo della gelateria, pasticceria e



ristorazione. 60 anni sono un traguardo importante raggiunto grazie a una filosofia aziendale improntata sulla costante ricerca della migliore componentistica presente sul mercato: uno studio accurato, indispensabile per riuscire a offrire ai propri clienti macchine sempre all'avanguardia, nella progettazione ma anche nel design, oltre che imbattibili nel rapporto qualità/prezzo.

«Sicurezza operativa e alimentare, così come il risparmio energetico, sono al centro di ogni nostra progettazione», puntualizza **Massimo Gessaroli**. «Non è un caso che proprio nei nostri laboratori si sia introdotta la tecnologia Inverter, in collaborazione con Toshiba, che ha permesso di mettere a punto un controllo densità con caratteristiche uniche, che consente all'operatore di impostare la densità che ritiene più idonea e soprattutto di intervenire sull'overrun (incorporazione di aria, ndr)».

Da segnalare, in questo contesto, la nascita della nuova tecnologia Vespa Control, di serie sulle macchine dotate di Inverter. Un sistema efficace per non perdere di vista alcun passaggio, per visualizzare in tempo reale tutte le informazioni, dalla velocità di lavorazione alla densità di prodotto e overrun. Con una supervisione vigile in merito a stress meccanici e consumi elettrici.

Staff Ice System si è imposta all'attenzione del mercato per la gamma articolata di mantecatori, pastorizzatori, macchine combinate multifunzione. «Il fiore all'occhiello della nostra linea di mantecatori orizzontali SmartGel - spiega Massimo Gessaroli - è il modello ecologico e personalizzabile Hbx. Il computer di bordo include 52 programmi. Ognuno di essi può lavorare in modo semplice e automatico con parametri già preimpostati oppure in modo naturale, a discrezione del gelatiere. Tra i numerosi plus di cui è dotato, la vasca di produzione ha un diametro maggiore rispetto agli altri mantecatori presenti sul mercato, per facilitare al massimo la pulizia. SmartGel, inoltre, può essere ordinata dell'altezza più indicata in base alle esigenze dell'operatore».

A elevato valore aggiunto anche la linea Visagel, ideata per



Pino Scaringella

differenziare l'offerta «e per conservare i gelati - precisa Stefano Gessaroli - salvaguardando da qualsiasi tipo di contaminazione i gusti dedicati agli allergici o intolleranti al lattosio, per i celiaci o per chi desidera gusti vegani. La linea è composta da 3 modelli: V410, a carapine o vaschette, V420 e il nuovo V840. Si tratta di un conservatore dal design elegante, ideale per chi vuole differenziare l'offerta con diversi gusti. Vanta una capacità di 40 litri di gelato ed è composto da due moduli indipendenti, con la possibilità di avere in ognuno una temperatura dedicata».

Una scelta utile sia per adeguarsi all'attuale tendenza del mercato (il numero di coloro che scelgono di seguire una dieta vegana aumenta ogni giorno, soprattutto in Italia), sia per rispondere alle richieste di una clientela specifica, che richiede grande attenzione sia nella preparazione del gelato sia nella sua conservazione. Una linea di macchine davvero innovativa che conferma ancora una volta la grande affidabilità dei prodotti firmati Staff Ice System.

Gelato fresco, fatto e servito al momento

Professionalità, tecnologia e attrezzature a elevato valore aggiunto e alto contenuto di servizio sono state presentate all'universo Horeca alla recente 40ª edizione di Sigep, il Salone internazionale dedicato alla gelateria, pasticceria e panificazione artigianali. Tra le attrezzature in passerella, molto apprezzato dai professionisti è stato Gls Gelato Live Show di Staff Ice System, disponibile in versione 2 e 4 vasche. È stato ideato per poter conservare e servire il gelato direttamente dal mantecatore, soddisfando la voglia di gelato appena fatto. Se si utilizzano prodotti pronti non è poi necessaria la presenza di personale specializzato.



GLS 2

Un format pensato e progettato da Staff Ice System che permette di realizzare una gelateria artigianale in poco spazio e senza un laboratorio. Tra i suoi punti di forza, da segnalare l'elevata visibilità del prodotto (fino a 800 cm^2 per vasca) e la capacità (6 litri di gelato per vasca, 4,7 kg). Può inoltre produrre e conservare alimenti diversi come gelati, sorbetti e granite e ricette personalizzabili ottenendo la corretta consistenza, densità e spatolabilità.

Ogni programma (sono 5) può inoltre lavorare in modo semplice e automatico con parametri già preimpostati oppure in modo manuale. L'operatore può intervenire durante i cicli anche in modo dinamico, modificando la velocità dell'agitatore e la consistenza del prodotto finito che vuole ottenere. I nuovi parametri possono essere memorizzati per i cicli successivi. Gls Gelato Live Show è un'attrezzatura dotata di una potenza tale da mantenere la struttura e la consistenza della ricetta per tutto il tempo che si desidera. cod 59082

Staff Ice System
via Anna Frank 8 - 47924 Rimini
Tel 0541 373250
www.staff1959.com







Sistema multicontrollo per gestire le cucine in sicurezza

La tecnologia consente in tutti i campi vantaggi irrinunciabili e gli ingegneri sono costantemente alla ricerca di strumenti in grado di migliorare ulteriormente le funzionalità e semplificare gli utilizzi. Il mondo della cucina professionale non sfugge a questa evoluzione e per certi aspetti il digitale - apparentemente nemico di umidità e colature - sembra pensato apposta per migliorare la vita anche dei cuochi più esigenti. Berto's ha brevettato, al termine di un percorso di ricerca e perfezionamento durato anni, il sistema "Bflex" e lo sta proponendo ai propri clienti con notevole successo. La cifra di Bflex è la semplicità: un sistema multicontrollo elettronico che permette la gestione perfetta dei parametri di utilizzo delle cucine tramite un display elegante e una manopola minimalista ma multifunzione di raffinata eleganza.



Questo sistema di gestione elettronica è stato messo a punto in stretta collaborazione con gli chef e risolve brillantemente problematiche complesse a loro ben note: sbalzi e alte temperature di esercizio, ambiente estremo, presenza di liquidi e sostanze invasive, urti occasionali, ritmi serrati di utilizzo, pulibilità. Bflex tramite un software di controllo sofisticato ma intuitivo e semplicissimo da impostare gestisce i principali parametri di funzionamento, le temperature di esercizio e i valori di potenza delle cucine Berto's. Il multicontrollo è customizzabile sulla base delle diverse funzionalità dei vari modelli ed esteticamente rappresenta un gioiellino di design: il display di ben 20 mm con visualizzazione a caratteri di grandi dimensioni per agevolare la leggibilità è incastonato in vetro serigrafato temprato con finitura a specchio e sigillato ermeticamente al pannello in acciaio inox della cucina (il prodotto è in classe IPX5, ben oltre gli standard di impermeabilità del settore).

Questo dispositivo funziona tramite una manopola dal design ergonomico con finitura in materiale soft touch e tramite pochi gesti permette in un istante di impostare e tenere sotto controllo tutti i parametri funzionali, sempre monitorabili grazie al display. La responsività immediata del sistema non pregiudica però la sua robustezza poiché Bflex è dotato di un dispositivo in grado di ammortizzare gli urti e le collisioni inevitabili in cucina durante il normale utilizzo quotidiano. cod 59273

Berto's
viale Spagna 12 - 35020 Tribano (Pd)
Tel 049 9588700 - www.bertos.com


MIYABI
Miyabi
Dal Giappone
la bellezza dell'affilatura

Precisione nel taglio, bilanciatura, maneggevolezza e bellezza, perché in cucina l'estetica è sempre un valore, dentro e fuori dal piatto. Questi i requisiti di base che un cuoco valuta quando deve scegliere un coltello



Uno strumento professionale che, se realizzato a regola d'arte, fa davvero la differenza non solo in fatto di precisione nel taglio, ma anche sotto il profilo ergonomico. Il che significa azzerare ogni forma di indolenzimento o dolore muscolare che un coltello "comune" può provocare quando utilizzato in modo intenso.

Ecco perché molti cuochi di alto livello si rivolgono a case specializzate e con una lunga tradizione alle spalle. E quando si parla di tradizione nella produzione di coltelli la cultura giapponese è un punto di riferimento obbligato. I coltelli giapponesi differiscono da quelli europei per la forma delle loro lame, estremamente affilate e progettate per uno stile di taglio preciso. Chi ha fatto di questa cultura un'arte professionale è Miyabi, azienda che produce coltelli seguendo l'antica tradizione dei samurai. Ci vogliono più di 100 passaggi e 42 giorni per realizzare un coltello degno del marchio Miyabi. Ogni coltello è realizzato artigianalmente e forgiato con la migliore tecnologia. Oggi più che mai.



Massimiliano Ongis

Nel 2004 il Gruppo Zwilling ha acquisito Miyabi e il risultato è l'unione dell'innovativa ingegneria tedesca e della magistrale tradizione giapponese. I coltelli Miyabi sono prodotti da Zwilling in Giappone nella città di Seki, dal XIV secolo la capitale mondiale della forgiatura di spade e coltelli secondo la tradizione samurai. Ecco allora l'eccezionale affilatura e le alte prestazioni con il valore aggiunto del design moderno, che fanno di questi coltelli delle vere opere d'arte. Manufatti da custodire gelosamente, tanto che molti grandi chef vi fanno incidere le proprie iniziali.

«Il coltello Miyabi 5000 Fcd - spiega **Massimiliano Ongis**, sales team di Ros - secondo la tradizione giapponese presenta il filo della lama particolarmente stretto e simmetrico. La lama è costituita da un nucleo FC61 fine carbide che consente eccellenti capacità di taglio ed è incorporata in 48 strati di acciaio Damasco San May, una lega formata da più strati a vista, anche di diversa composizione, che dona simmetria ed elasticità. Un coltello stabile, resistente e con un design unico».

L'affilatura utilizza la tecnica giapponese Honbazuke, che prevede tre specifici passaggi effettuati a mano. L'angolo è variabile tra i 19 e i 24° (9,5-12° per lato). Zwilling utilizza la tecnologia laser di precisione per testare la qualità e l'angolo di taglio ottimale. Per rendere la lama estremamente dura e resistente, viene inoltre temprata a -73°C con lo specifico trattamento di raffreddamento criogenico Friodur.

«Il manico - sottolinea Ongis - è caratterizzato dalla tipica forma giapponese "D-Handle" che facilita tutte le tecniche di taglio, è realizzato in black pakka wood e adotta terminale in acciaio e spaziatore rosso in perfetto stile nipponico». cod 59054

Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1 - 24050
Zanica (Bg) - Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it

Al ristorante il pavimento pulito è un must

In qualsiasi ambiente la sciatteria e la trascuratezza spingono subito a levarsi di torno il più velocemente possibile. Costituiscono un punto a sfavore e generano immediatamente, anche nel visitatore più distratto, un verdetto senza possibilità di appello: bocciatura.

Se poi queste condizioni si verificano in un pubblico esercizio dell'universo ospitalità, il cliente ha già girato i tacchi non appena messo piede in un ristorante, bar o albergo. Un pavimento sporco è il massimo deterrente al consumo, perché ci si immagina subito lo stato in cui versa la cucina, per non parlare dei bagni. Il passaparola, poi, farà terra bruciata anche se si è trattato solo di una momentanea défaillance.

E così, in un batter d'occhio, si vanificano investimenti, professionalità, progetti. Tutto questo solo perché un addetto non era disponibile in quel giorno o perché la pulizia è scivolata in basso nella classifica delle priorità.

Basta veramente poco per tutelare se stessi e gli ospiti, conferendo inoltre al locale il valore aggiunto di luogo pulito e quindi appetibile a prima vista. La pulizia è il biglietto da visita di chiunque, soprattutto di chi somministra alimenti. E le ispezioni, è bene ricordarlo, sono una realtà.

È quindi solo questione di metodo, perché ai prodotti da utilizzare ci hanno già pensato gli specialisti di Amuchina Professional, che per questo tipo di esigenza hanno messo a punto "Lavapavimenti Igienizzante". Si tratta di un detergente sanitizzante a base di Bardac 22, indicato per la pulizia e l'igiene di superfici dure come pavimenti, piastrelle, lavelli, superfici smaltate e plastificate.

È stato studiato per essere utilizzato per la rimozione dello sporco inorganico giornaliero (per esempio calcare e depositi di sali). Si utilizza una soluzione del prodotto preparata a una concentrazione che varia tra lo 0,1 e lo 0,5%, sciogliendo quindi dai



10 ai 50 grammi ogni 10 litri d'acqua. È sufficiente applicare la soluzione con mop o frangia di lavaggio, ma è utilizzabile anche con macchine lavasciuga. Amuchina Professional Lavapavimenti Igienizzante non richiede operazioni di risciacquo, basta lasciare asciugare. Il risultato è immediato.

cod 57526

Amuchina Professional
via Vecchia del Pinocchio 22
60131 Ancona - Tel 071 809809
www.amuchina.it

NUTRIFREE



Dalla Toscana il senza glutine di qualità

Trent'anni di storia, **oltre 100 dipendenti**, **3 stabilimenti produttivi**.
Nt Food, fondata nel 1989 ad Altopascio (Lu), è ormai **una realtà di riferimento** nel mercato del **senza glutine** e della **corretta alimentazione**

Con il brand Nutrifree, Nt Food offre un'ampia gamma di prodotti senza glutine e senza lattosio, in grado di coprire i diversi momenti di consumo: pane a fette, panini, miscele di farine, pangrattato, snack dolci e salati, soluzioni per la prima colazione.

Da sempre attivo nel settore Horeca con un'offerta dedicata, recentemente il brand toscano è diventato "premium partner" in esclusiva per il senza glutine della Federazione italiana cuochi, come riconoscimento della qualità organolettica e nutrizionale della propria offerta, e sta lavorando a fianco della Federazione per sensibilizzare il mondo della ristorazione sul tema delle intolleranze.

Da oltre 10 anni fiore all'occhiello dell'offerta firmata Nutrifree, il **Panfette**, pane casereccio a fette con olio evo, è disponibile nel pratico formato monoporzione da due fette, perfetto per offrire un servizio sicuro da contaminazioni e senza sprechi. La nuova ricetta, inoltre, formulata sempre con materie prime di qualità, senza glutine e senza lattosio, soddisfa a pieno le esigenze della ristorazione: il Panfette è apri&gusta, non richiede pertanto di essere scaldato, ma può essere consumato tal quale. Disponibile in tre varianti di gusto: classico, integrale e multicereale.





Il Mio Panino Nutrifree 90 g è una delle novità della linea pane gluten e lactose free dedicata al canale Horeca. Un soffice pane apri&gusta, in pratico formato monoporzione. Ideale da farcire, oltre che come accompagnamento dei pasti. Disponibile anche **La Ciabattina** Nutrifree in formato 50 g.

Altra referenza di punta destinata al canale Horeca, **Il Morbido a Fette** 65 g. Due soffici fette di pane bianco in formato monoporzione, perfette per la preparazione di gustosi sandwich, toast o per accompagnare i pasti.



Soffici e golose, **Le Brioche** Nutrifree 50 g sono la novità dolce per la prima colazione. Senza glutine e senza lattosio, sono perfette per soddisfare le esigenze di un target trasversale. Disponibili da marzo in tre varianti di gusto: classica bontà, con gocce di cioccolato, integrali. In pratico display box da banco da 8 pezzi. cod 59296



Nt Food
via della Galeotta, loc. Tei 6/c - 55011 Altopascio (Lu) - Tel 0583 216383
foodservice.nutrifree.it

Magix e Lievitati 60
Nuove farine speciali di Agugiaro&Figna



Agugiaro&Figna Molini, con le sue linee di farine e miscele pensate per la **produzione artigianale della pasticceria**, è stata tra i protagonisti della **40ª edizione di Sigep a Rimini**

Un calendario ricco di eventi, inaugurato con la presentazione in anteprima della nuova gamma di miscele a base di farine speciali per la panificazione e i dolci da forno, Magix. Il nuovo composto, grazie alle sue qualità organolettiche combinate con ingredienti funzionali supplementari, migliora e ottimizza le performance di ogni preparato. Durante la manifestazione è stato possibile degustare alcune specialità realizzate con Magix, come colombe e veneziane realizzate con le miscele speciali Primo Impasto, Gran Muesli, Sole e Mais.

Protagonista della prima giornata di fiera Andrea Tamagnini, in arte Strabba, con la sua pasticceria "pop" che interpreta la tradizione con nuove tendenze, tecnicamente ricercata ed esteticamente attraente, pur non rinunciando alla semplicità. Il Maestro Pasticcere è stato affiancato dai Maestri della scuola di cucina e pasticceria Dolce&Salato di Maddaloni (Ce), presenti durante tutta la durata della manifestazione deliziando gli ospiti presenti con preparazioni dolci e salate realizzate con le farine.

Tra i prodotti presenti anche la nuova referenza Agugiaro&Figna Molini per Le Sinfonie: Lievitati 60, la farina per i grandi lievitati appositamente maturata 60 giorni in un ambiente dedicato che migliora la propria resa naturalmente. Grazie alle sue proprietà organolettiche, Lievitati 60 consente un migliore assorbimento della parte liquida e una maggiore tenuta della forma acquisita in fase di lavorazione e cottura anche dopo il confezionamento. Il prodotto appare, quindi, perfettamente equilibrato in ogni sua parte così da garantire una performance eccellente sia durante la lavorazione dell'impasto che nel risultato finale dei grandi lievitati.

Infine, lo stand è stato animato dai "Maestri del lievito madre" Vincenzo Tiri, Mauro Morandin, Marco Avidano, Stefano Gatti, Claudio Gatti, Renato Bosco, Mario Bacilieri e Francesco Favorito, con i quali l'azienda promuove l'eccellenza della pasticceria italiana nel mondo.

Un'edizione ricca di grandi novità per Agugiaro&Figna Molini, che ancora una volta conferma la sua attitudine aziendale ad interpretare con lungimiranza il futuro della farina, a partire dai temi della sostenibilità e del "buono, pulito, giusto", principi cardine di Slow Food Italia di cui l'azienda molitoria è partner ufficiale anche nel 2019. Sinergia e collaborazione sono le parole chiave dell'azienda molitoria italiana a Sigep 2019, affinché ciascuno possa trovare il proprio spazio per esprimersi meglio con le giuste farine. Ovviamente certificate Agugiaro&Figna Molini.

cod 59168



Agugiaro&Figna Molini
strada dei Notari 25/27 - 43044
Collecchio (Pr) - Tel 0521301701
www.agugiarofigna.com



PERLE IN TAVOLA





Sinuosa 75



LE DIVINE



Una linea di farine Dallagiovanna dedicata all'universo femminile

Un Sigep ricco di novità quello di Molino Dallagiovanna. Protagoniste sono state "leDivine", la nuova linea di farina da grano italiano ispirata al cinema e all'universo femminile, in tre varianti di Tipo 00 - Sofia, Monica e Anna, a forza crescente - ideali per tutte le esigenze del professionista dell'arte bianca; la linea "Oltregrano" con "laPinsa" e "laPala"; e infine la linea "Uniqua" con la Verde-Tritordeum, incrocio naturale tra grano duro e orzo selvatico.

Grandi nomi dell'arte bianca che si sono susseguiti sul "Palco del gusto" presso lo stand di Molino Dallagiovanna per mostrarne le caratteristiche, le tecniche di lavorazione e l'originalità. Per i dolci, imperdibili le presenze del Maestro dei Maestri Iginio Massari, Dallagiovanna Ambassador e guru della pasticceria moderna che, assieme alla figlia Debora, ha presentato "La Torta Primavera", e di Achille Zoia, con la sua intramontabile "Torta Olimpo", un must del Maestro lievitista realizzata con la nuova nata Sofia.



Alfonso Pepe, re della pasticceria partenopea, con la nuova farina Anna ha presentato il suo "Panettone alle albicocche del Vesuvio", mentre Denis Dianin l'originale "Dolce da passeggio" realizzato con la Farina Uniqua Verde-Tritordeum. E ancora, Fabio Del Sorbo con Sofia ha omaggiato il cinema con una monoporzione salata.

Per la linea Uniqua, Giancarlo De Rosa con una dimostrazione sui pani speciali e Domenico Carlucci che, sia da solo che a 4 mani con lo chef Salvatore Polo, ha dimostrato la versatilità delle nuove farine Sofia e Monica. Antonio Fusco assieme al figlio Luigi ha presentato una pizza fritta dedicata alla loro terra, Napoli, mentre Mattia Masala e Alberto Campagnolo, per la Linea Oltregrano, hanno unito due miscele, laPala e ilContadino. Per la pasta, il Maestro pastaio Walter Zanoni ha proposto un anolino ai mirtilli con la farina "laTriplozero" della linea "Far Pasta", mentre per la pizza Rosario Giannattasio, con Nobilgrano, ha omaggiato la città di Matera attraverso una pizza al piatto. Il tecnico pizzaiolo Salvatore Polo, attraverso il suo estro creativo, ha presentato il "Padellino gourmet" a 4 mani con lo chef Walter Zanoni. Infine Pino Arletto, new entry del team Dallagiovanna, ha creato una perfetta pizza in teglia alla romana con Monica.

Sigep è stata l'occasione per presentare le nuove tappe di "MeetMassari", il tour con Iginio Massari che nel 2019 farà tappa a Torino il 25 marzo, a Firenze il 27 maggio e a Palermo il 23 settembre. È possibile iscriversi sul sito di Molino Dallagiovanna. cod 59180

Molino Dallagiovanna
via Madonna del Pilastro 2 - 29010
Gragnano Trebbiense (Pc)
Tel 0523 787155
www.dallagiovanna.it

Scrocchiarella Sandwich

Servizio, praticità, eccellenza



Italmill, specializzata nella produzione e commercializzazione di materie prime e ingredienti d'eccellenza per il mondo artigiano, contribuisce a ridisegnare gli scenari dell'out of home, in un contesto di continua crescita del mercato del food service, che a livello globale vale 990 miliardi di euro con l'Italia ai primi posti e una media pro capite di 251 consumi fuori casa annui.

L'azienda di Cologne (Bs) ha partecipato alla 40ª edizione di Sigep con una nuova immagine: uno spazio espositivo che si è sviluppato su una superficie di oltre 400 mq, dove sono stati ricostruiti corner tematici dedicati alle diverse occasioni di consumo: caffetteria con momento colazione, focacceria/pizzeria, produzione di pane e pasticceria con laboratorio a vista. Un grande locale polifunzionale, in grado di adattare la sua offerta alle esigenze di ogni momento della giornata, che trova in Italmill un partner affidabile in grado di fornire ai professionisti tutti i prodotti di cui hanno bisogno, grazie a un ventaglio di referenze estremamente ampio e, soprattutto, di altissima qualità.

In questo contesto un ruolo di primo piano l'hanno avuto le referenze della linea Scrocchiarella: la vetrina dedicata a uno dei prodotti più amati dell'azienda ha sfornato e distribuito oltre 73mila assaggi agli ospiti presenti in fiera. Quale occasione migliore per presentare la grande novità di quest'anno? Si tratta di Scrocchiarella Sandwich, un nuovo formato per la linea di basi precotte e surgelate, disponibile nelle versioni Classica e Rustica.

> Facile da preparare, buona e digeribile, la linea di basi precotte e surgelate Scrocchiarella si arricchisce del formato "sandwich": la soluzione che non c'era nel canale Horeca

Scrocchiarella Sandwich è una soluzione con elevato contenuto di servizio che coniuga praticità e qualità: basta riscaldarla in forno a 250-270°C per due o tre minuti prima di ultimarla con le migliori farciture. È pretagliata, per velocizzare il lavoro dell'operatore, e il formato 12x52 cm permette una preparazione al momento, senza sprechi, con la possibilità di porzionare il prodotto anche in sandwich più piccoli. Il progetto è partito con le miscele Scrocchiarella dedicate alla produzione della classica pizza in pala alla romana. Materie prime di qualità ed elevato contenuto di lievito naturale, per realizzare facilmente prodotti unici in termini di gusto, aroma e digeribilità, garantendo risultati eccellenti in tempi nettamente più brevi rispetto alle lavorazioni tradizionali.

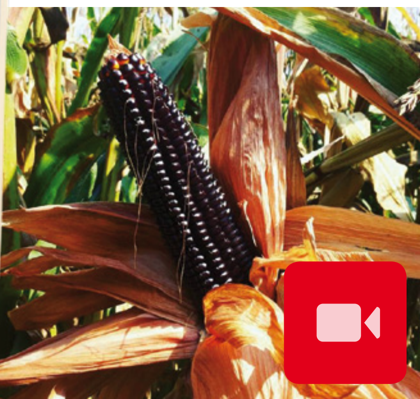
«Scrocchiarella Frozen - dichiara il direttore generale di Italmill, **Ennio Parentini** - ha determinato un salto di qualità generazionale dei prodotti surgelati, abbattendo ogni pregiudizio e andando a soddisfare, con una proposta di altissima qualità una reale richiesta del mercato. Scrocchiarella Sandwich va a completare una già vasta offerta di referenze in termini di gusti e formati e rappresenta una soluzione estremamente innovativa che consente agli operatori di creare un'offerta di qualità per la pausa pranzo o l'aperitivo, senza necessità di investimenti tecnologici o di personale».

cod 59177

Italmill
via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (Bs) - Tel 030 7058711
www.italmill.com

Da Molino Vigevano
nuove farine per la ristorazione





Debutto di successo per le "Farine per la ristorazione", la nuova linea di Molino Vigevano, azienda lombarda specializzata nel segmento delle farine speciali, con focus sulle farine professionali per pizzerie. Si compone di quattro prodotti, una farina per Pasta fresca, la farina di Mais Antico Corvino, una farina Multiuso e una per Fritture. Sicuramente unica nel suo genere è quella di Mais Corvino: un particolare tipo di mais, dai chicchi neri, i cui semi risalgono ai tempi dei Maya e sono coltivati oggi a regime di agricoltura integrata in Italia, nel cremonese, dal giovanissimo coltivatore Carlo Maria Recchia.

La farina che si ottiene macinando questo mais antico a pietra ha valori organolettici incredibili: gli antiossidanti superano di 20 volte quelli presenti nel mais tradizionale, ha il 50% in più di proteine e il 20% in meno di carboidrati, è senza glutine per natura e ha un sapore rustico, intenso e leggermente affumicato. Molto apprezzata anche la "Selezione di farine di grano tenero per pasta fresca", in modo particolare per il colore (giallo dorato, anche con il semplice utilizzo di 1 uovo per 100 g di farina), per il gusto rotondo e corposo, per il piacevole corpo ruvido al palato, per l'incredibile tenuta in cottura e facilità di lavorazione in fase di impasto, sfogliatura e trafilatura.

«I prodotti di questa nuova linea sono il frutto dell'applicazione della vision e della mission che da sempre contraddistingue Molino Vigevano: semplificare la vita dei professionisti che usano le nostre farine e migliorare la salute di chi le mangia», spiega **Elisabetta Palumbo**, marketing & communication manager di Molino Vigevano. «Abbiamo voluto sottolineare il nostro impegno nella riscoperta di cereali antichi e di valorizzazione del territorio. La farina di Mais Corvino si presta per impasti alternativi di pane o pizza, ma anche per polenta. Questo prodotto infatti, se addizionato in percentuale che varia dal 10 al 20% alla farina che si utilizza normalmente, consente ad esempio ai pizzaioli di proporre con semplicità un impasto alternativo ai propri clienti. Per semplificare il lavoro dei maestri pastai, invece, abbiamo lanciato la farina per pasta con germe di grano vitale, che permette di lavorare la pasta fresca facilmente e velocemente, apportando all'impasto e ai prodotti finiti elasticità, tenuta in cottura, nonché profumi e gusto unici e valori nutrizionali maggiori rispetto a una comune farina bianca».



Allo stand di Molino Vigevano durante la 40ª edizione di Sigep non sono mancate dimostrazioni in collaborazione con Gran Gusto, linea dedicata alla ristorazione di "Così Com'è - Finagricola", in cui è stato possibile apprendere come esaltare al meglio la farina per pasta in abbinamento ai datterini rossi e gialli.

cod 59179

Molino Vigevano
via dell'Artigianato 5 - 27020 Torre d'Isola (Pv) - Tel 0384 298479
www.molinovigevano.com



Molino Quaglia
tra sicurezza e formazione In autunno apre l'università della farina



Non solo farine. O meglio, farine sì, ma anche - e soprattutto - sicurezza alimentare e formazione. È questa la filosofia di Molino Quaglia, azienda veneta pronta a lanciare, in autunno, l'università della farina. Un'iniziativa nuova, unica nel suo genere, che prosegue nel solco dell'attenzione che il Molino dedica alla qualità e alla conoscenza dei suoi prodotti.

«Abbiamo una scuola nostra ormai da 12 anni - spiega **Piero Gabrieli**, direttore marketing di Petra Molino Quaglia - dove organizziamo corsi per pizzaioli, pasticceri e panettieri. Quest'anno, poi, ci saranno altre novità: i corsi hanno infatti una componente di apprendimento online, per cui è prevista una formula mista online e in aula. Inoltre, partiremo con un progetto nuovo che vedrà la luce in autunno».

L'idea è appunto quella dell'università della farina, un vero e proprio corso professionale di alto livello, cui il Molino sta già lavorando, attraverso la formazione del gruppo docente. «È il primo progetto di questo tipo a livello internazionale - prosegue Gabrieli - nel quale il focus verte sulla modalità tecnica di trasformazione del grano in farina. Partendo da questi aspetti, si va a individuare quali sono le applicazioni più interessanti per ogni tipo di macinazione di farina».

Per Molino Quaglia, formazione fa rima con sicurezza alimentare: «Noi siamo molto attenti a questo aspetto - dice ancora Gabrieli - al punto che nel nostro processo industriale abbiamo macchine per la pulizia del grano che in realtà non lo puliscono, ma scartano i chicchi difettosi. E per difettosi non s'intendono soltanto dei chicchi sporchi, ma quelli che possono avere tracce di micro tossine, molto pericolose per la salute. Questa operazione viene eseguita con una selezionatrice ottica che dispone di una tecnologia avanzata e questo ci permette anche di macinare a pietra in sicurezza».

Anche quest'anno Petra Molino Quaglia era presente al Sigep di Rimini: «Abbiamo presentato due linee di prodotto - conclude Gabrieli - la prima è una farina di grano tenero naturale, in parte germogliato, con caratteristiche di gusto e nutrizionali del tutto innovative. Inoltre, abbiamo presentato un sistema di macinazione a pietra che noi abbiamo chiamato "augemented stone milling", che consiste in una macinazione pulita, che permette di mangiare l'intero chicco in totale sicurezza. Con questo procedimento, tutte le componenti del chicco vengono stabilizzate per far sì che questa farina si possa usare come una farina classica». cod 59170

Molino Quaglia
via Roma 49 - Vighizzolo d'Este (Pd)
Tel 0429 649118
www.molinoquaglia.org



Lievito madre

Un trend in... crescita

Dalla scorsa primavera i pendolari della fermata 7th Avenue sono invasi ogni mattina da una ventata di buonumore. Un fenomeno bizzarro per una metropoli come New York. Eppure, c'è qualcosa nell'aria di quel quartiere che in meno di un anno ha cambiato lo stato d'animo dei passanti, e profuma di pizza all'italiana. "Mother Dough", la pizzeria 100% italiana nata nel cuore di Brooklyn, è solo una delle tantissime realtà imprenditoriali che negli ultimi anni ha saputo servire oltreoceano l'immensa cultura gastronomica del nostro Paese. Il segreto del locale di Elisa Rizzi risiede nell'aver messo a sistema pizze e prodotti da forno fatti con farine integrali e lievito madre ad elevata idratazione. Una scelta audace, premiata sin dalla sua inaugurazione dai palati di tutta la Grande Mela. Ed è proprio il lievito madre (noto anche come "pasta madre") l'ingrediente che negli ultimi anni ha cambiato più di tutti le regole dello street food italiano nel mondo, portando in scena filosofie di cucina antiche e di impronta biologica.

A questo punto la domanda sorge spontanea: cos'è il lievito madre e qual è il motivo della sua recente popolarità? Il lievito madre è un agente lievitante formato da acqua e farina che, una volta fermentato spontaneamente, genera la cosiddetta microflora batterica, indispensabile per dare forma al pane e agli altri prodotti da forno come pizza, focaccia e panettone.

Dopo decenni bui dove il lievito madre si è visto sfilare il trono dal "fratello" più economico, ossia il lievito di birra, l'evoluzione dei nuovi trend gastronomici, che sempre di più seguono le rotte della cucina gourmet basata su materie prime naturali, è stata il terreno fertile su cui il lievito madre ha seminato il proprio ritorno in auge, riuscendo in pochissimo tempo ad ottenere una vera e propria seconda vita nel panorama culinario.

Un esito reso possibile dalla sua peculiarità di "ingrediente vivo": infatti, se comparato con il fratello, il lievito madre è composto sia da lieviti che da batteri lattici i quali, messi di fronte a sostanze nutritive come acqua, zucchero, ecc. sono in grado di nutrirsi, crescere, moltiplicarsi e avviare particolari processi metabolici. La connotazione di "essere vivente" fa del lievito madre un alimento naturale praticamente inesauribile, capace di rendere i prodotti finiti più gustosi e digeribili, soprattutto per quanto riguarda le lunghe lievitazioni.

Eventi, negozi, laboratori, corsi e challenge sono diventati ormai il "pane quotidiano" del bakery business, creando un importante giro d'affari che vede coinvolti chef di spicco, imprese alimentari ed editoria (basta contare i libri di ricette e gli articoli online che trattano dell'argomento). Ne sono un chiaro esempio la nuova classe di "spacciatori": un gruppo di appassionati della filosofia del lievito madre che, davanti alla crescente richiesta di elaborati naturali, hanno deciso di "smerciare" la propria pasta madre attraverso community online.

Sebbene sia un trend ancora giovane, la cultura "viva" del lievito madre sta portando a tavola un nuovo modo di approcciarsi alla cucina, fatto di famiglie che si tramandano da generazioni lieviti leggendari e persone pronte ad "accudire" la pasta madre persino in vacanza. I dati a disposizione ancora non riescono a prevedere la portata di questa rivoluzionaria corrente di pensiero, ma le prospettive oggi appaiono lievitare in meglio, giorno dopo giorno. cod 58980



Qualità e gusto garantiti

La Pinsa Romana di Orobica Food

Quando si vuole innovare, spesso si rischia di imbattersi in ostacoli all'apparenza insormontabili. Sfatare o intaccare un mito non è mai una cosa semplice, ma per progredire bisogna avere il coraggio di cambiare. Ognuno di noi, quando ordina una pizza, si aspetta di ricevere un piatto circolare con all'interno un disco di pasta farcito, a proprio piacimento, con diversi ingredienti. Ma se invece ci servissero una pizza ovale? Sicuramente rimarremmo un po' stupiti... Così, giocando sull'innovazione, sulla sorpresa e sulla voglia di introdurre e consolidare un prodotto nuovo, Orobica Food, in collaborazione con l'azienda Di Marco, offre ai suoi clienti la Pinsa Romana.



Il termine Pinsa deriva dal latino "pinsere" che significa allungare, stendere (da qui la forma rettangolare). Per la diversa idratazione dell'impasto è molto più digeribile della pizza e l'impasto ha meno grassi e carboidrati. Il prodotto che sta rivoluzionando il mondo della pizza nacque nel 2001 da un'idea di Corrado Di Marco: creare un mix di farine innovativo per ottenere un prodotto unico e diverso dalla pizza tradizionale in grado di differenziarsi e fidelizzare il consumatore. Il segreto? Il mix esclusivo di farine utilizzate per creare l'impasto. Nasce così un prodotto leggero, fragrante e con un gusto unico di pane antico.

In linea con la propria visione aziendale, Orobica Food ha deciso di non accontentarsi di ciò che già c'era, ma ha voluto scommettere; ha voluto mettersi in gioco puntando su un prodotto nuovo, diverso e intrigante come la Pinsa. «Siamo in un periodo - afferma Claudio Locatelli, ceo di Orobica Food - in cui il cliente è sempre alla ricerca di novità, non si accontenta di fare quello che ha sempre fatto, vuole crescere ed essere al passo con i tempi. I numerosi programmi che vediamo oggi in tv sono una continua fonte di ispirazione e confronto. È per questo motivo che vogliamo offrire prodotti nuovi e, perché no, anche poco conosciuti. Vogliamo essere dei visionari, desideriamo che la nostra concezione diventi il pensiero e il lavoro dei nostri clienti».

A completamento della linea Pinsa Romana, oltre alle basi artigianali, sono disponibili anche le miscele di farina di alta qualità e tecnologia studiate appositamente per lavorazioni e impasti ad alta idratazione.

cod 58937

Orobica Food
via della Castrina 1 - 24060
Chiuduno (Bg) - Tel 035 8361299
www.orobicafood.com

Nuove soluzioni senza glutine per la gastronomia professionale











Pane Bianco / White Bread

- due soffici fette del miglior pane
- in pratica **monoporzione**
- nessun rischio di contaminazione
- nessuno spreco di prodotto e massima freschezza
- garantisce praticità e semplicità d'utilizzo

Penne e Fusilli

- prodotto esclusivo per la gastronomia professionale
- in pratica **confezione da 1 kg**
- nuova ricetta
- ideale per la **doppia cottura**





SCOPRI IL NUOVO MINI GRISSINO IN MONOPORZIONE!



Best in Gluten Free

Dr Schär Foodservice

Tel. +39 0473 293 595, foodservice.it@drschaer.com, www.drschaer-foodservice.com

Clima mediterraneo e filiera corta Dalla Sicilia le nuove verdure Agrifood

Hanno **il colore e il sapore degli ortaggi cresciuti al sole della Sicilia** le novità 2019 di **Agrifood Abruzzo**: **melanzane**, **peperoni** e **zucchine grigliate surgelate**, coltivate e lavorate in provincia di Caltanissetta.

Una scelta che conferma la politica di Agrifood legata al territorio e alle realtà regionali, per garantire l'italianità e l'alta qualità dei prodotti: «Queste verdure, per dare il meglio, devono essere coltivate a certe latitudini e quella siciliana è l'ideale», spiega la direttrice operativa Valeria Picco.

Le melanzane, i peperoni e le zucchine selezionati da Agrifood provengono infatti dalla valle del Braemi, quasi nel centro della Sicilia, tra le province di Enna e di Caltanissetta, a circa 400 metri sul livello del mare e irrigata dalle acque del lago Olivo. È una pianura alluvionale, quindi molto fertile, e questa caratteristica, unita al clima mediterraneo, rende la zona ideale per le coltivazioni di ortaggi.

A poca distanza dai campi, nel comune di Mazzarino (Cl), si trova lo stabilimento, dove le verdure arrivano subito dopo il raccolto, per preservare tutte le loro proprietà organolettiche: è la politica della filiera cortissima, che Agrifood persegue da sempre anche nella valle del Fucino, in Abruzzo, dove coltiva e trasforma la maggior parte delle sue verdure surgelate.



Melanzane, peperoni e zucchine sono quindi lavorati e surgelati in tempi brevissimi, per mantenere ed esaltare la qualità e il sapore. Particolare attenzione viene posta alla grigliatura: è una vera cottura alla griglia che permette di ottenere ortaggi cotti alla perfezione, in linea con il gusto italiano. Il sapore e la consistenza finali sono del tutto simili a quelli delle verdure grigliate preparate in cucina con i prodotti freschi; in più, hanno un'ottima resa, perché già cotti, e sono pronti all'uso per ogni ricetta.

Un prodotto su misura per la ristorazione e il food service: le nuove verdure grigliate surgelate di Agrifood sono proposte nella linea Grandi Panieri con il formato 5x1 kg, adatto anche per piccole cucine e bar. Saranno disponibili a partire da maggio 2019, con il nuovo raccolto, nelle seguenti referenze: melanzane a fette grigliate, peperoni rossi/gialli a falde grigliati, zucchine a fette grigliate, verdure alla mediterranea (mix di verdure grigliate in cubettoni a taglio rustico: patate, melanzane, zucchine, peperoni rossi/gialli). cod 59160

Agrifood Abruzzo
Borgo Strada 14 - 67043 Celano (Aq)
Tel 030 9981530
www.agrifood.it



Il successo di Orobica Pesca tra innovazione e tradizione

Due termini in apparentemente contrasto, ma che invece sono i veri cardini di una storica società che in oltre 50 anni di attività ha fatto dell'innovazione il suo principale motore di sviluppo e di successo. Tutto questo senza perdere l'identità e i valori che hanno ispirato i fondatori sin dalla sua costituzione.

Innovazione dei processi, innovazione nelle formule di proposta dei prodotti di altissima qualità, serviti attraverso i tre principali canali dell'azienda: i negozi al dettaglio al servizio della clientela privata, il cash&carry a disposizione della ristorazione, che sceglie ogni giorno personalmente il prodotto esposto nella storica sede dell'azienda, e la rete di distribuzione capillare che consegna ogni giorno il prodotto freschissimo direttamente presso i ristoranti di quasi tutta la Lombardia.

Tradizione garantita dalla cura maniacale nella selezione dei fornitori e dei prodotti di primissima qualità, nei controlli in accesso all'azienda, nella conservazione e nella preparazione e consegna al servizio del cliente finale. Orobica Pesca nonostante la crescita esponenziale non ha mai messo in secondo piano i propri principi, volti alla massima soddisfazione del cliente, sia esso il consumatore privato o il professionista della ristorazione.

La ricerca continua per ridurre al minimo la filiera, consentendo oggi all'azienda di ricevere il prodotto fresco direttamente in sede in meno di 24 ore dal momento della pesca, nonché di consegnarlo, nello stesso lasso di tempo, al cliente locale o estero, sia che si trovi nella vicina Svizzera che a Las Vegas o Hong Kong. La complessità e la perfetta organizzazione costruita in tanti anni permette a Orobica Pesca di poter soddisfare ogni esigenza del cliente garantendo la massima qualità grazie alla continua ricerca e alla fondamentale attenzione alla sostenibilità dei prodotti proposti e alla riduzione del ciclo di approvvigionamento.

I valori fondanti dell'azienda famigliare sono ancora oggi presenti e guidano la nuova generazione nella conduzione di un'Orobica Pesca proiettata sui mercati di tutto il mondo. cod 59113

Orobica Pesca
via Bianzana 19 - 24124 Bergamo
Tel 035 4172811
www.orobicapesca.it



Debic, packaging essenziale e antispreco La sua Panna arriva nella mixology

Un nuovo packaging, all'insegna della semplicità e dell'essenzialità, per concentrarsi ancor di più sulla materia prima, quella che caratterizza da sempre i prodotti Debic, supporto irrinunciabile per tanti artigiani. Con questa filosofia l'azienda si è presentata all'ultima edizione del Sigep di Rimini. Protagonista, in particolare, durante il fitto programma di dimostrazioni e show cooking, la nuova bottiglia Debic, che si presenta ora senza il sigillo, in modo da consentire ai professionisti di lavorare più velocemente. La superficie interna liscia riduce gli sprechi, il tappo garantisce una tenuta perfetta, mentre il profilo ergonomico consente una presa sicura.

«Siamo stati al Sigep proprio per coronare l'ingresso nel mercato di questo nuovo packaging e della nuova bottiglia Debic», dice **Alessandro Belloli**, marketing manager di Debic. «È un successo che è partito l'estate scorsa, ma che sta dando i suoi sviluppi più importanti proprio in questo momento».

Una veste nuova che servirà ad esaltare le qualità della vasta gamma di prodotti Debic: «Come ogni ingrediente - dice ancora Belloli - in sé può risultare banalizzato, invece non lo è. Infatti noi stiamo studiando insieme a maestri in questo campo, un utilizzo differente dei nostri prodotti e stiamo andando a raccogliere delle nuove tendenze e dei nuovi campi di applicazione. Quest'anno, per esempio, prepareremo qualcosa di molto importante e innovativo sull'utilizzo della panna spray, per fare dei cocktail, ovvero qualcosa che sembra molto lontano dal mondo della panna. Tuttavia, stiamo prevedendo un programma formativo e di ispirazione molto importante a riguardo».

L'idea è dunque quella di iniziare ad introdurre i prodotti Debic in contesti diversi da quelli tradizionali, che pure già oggi spaziano in tanti campi di applicazione: «Stiamo effettivamente cercando - prosegue Belloli - attraverso questo programma, di andare un po' oltre i nostri confini. Noi siamo sempre rimasti sul dolce o sul salato. Proprio per catturare nuove tendenze e nuove opportunità, vogliamo andare a raccogliere e a costruire all'interno del mondo della mixology, anche se per noi è un campo un po' più limitato, nuovi atti di consumo, per offrire un servizio in più ai nostri clienti, agli operatori dei bar e della ristorazione e per avere delle alternative diverse da poter offrire ai loro clienti». cod 59155

FrieslandCampina Professional
via Paracelso 24 - 20864 Agrate Brianza (Mb)
Tel 039 6072500 - www.debic.com/it



LE RADICI DEL CIBO

Sesamo, ingrediente senza tempo diffuso in tutto il mondo

Nella raccolta di novelle "Le mille e una notte", Alì Babà pronuncia la magica formula "Apriti sesamo!" per varcare l'ingresso alla caverna dove erano custoditi i tesori dei quaranta ladroni. Questa fiaba ricorda l'importanza del sesamo nell'alimentazione: i baccelli di questa pianta erbacea oleaginosa annuale, appartenente alla famiglia delle Pedialiaceae, genere Sesamum indicum, racchiudono una preziosa ricchezza nutrizionale: piccoli e croccanti semi, principali fonti vegetali di calcio, con un alto contenuto di sali minerali, carboidrati e proteine, privi di glutine.

Quella del sesamo è tra le coltivazioni di semi oleosi più antiche oggi conosciute; i reperti storici ne collocano l'utilizzo alimentare 3mila anni prima di Cristo, mentre le prime tracce di applicazione agricola risalgono a 2mila anni dopo. Sembra che sia stata la prima pianta da cui si è ricavato un olio commestibile. In passato il suo utilizzo era fondamentale non solo per l'alimentazione ma anche come combustile per lampade e per gli impieghi medicinali, religiosi e cosmetici. Gli indiani attribuiscono l'origine del sesamo a un dono concesso dalle divinità: i semi di sesamo sarebbero nati dalle gocce di sudore di Visnù. Attualmente il sesamo viene coltivato in Birmania, Cina e India, in Europa soprattutto in Grecia e in Sicilia nella zona di Ispica, dove fu introdotto al tempo della dominazione araba.



di Piera Genta

Nella tradizione siciliana, il sesamo è un ingrediente importante: insaporisce molte portate e si trova nelle ricette di diversi pani, tra cui il panino Mafalda che accompagna le panelle, e nei biscotti. In particolare si usa per preparare la cobaita (detta "giuggiulena"), il torrone delle feste, a base di miele, zucchero, sesamo, scorza di agrumi e mandorle. Il sesamo di Ispica è un Presidio Slow Food ed è l'unico che si può usare senza essere tostato, caratteristica che sottolinea la qualità del prodotto e ne determina un maggior valore nutritivo al consumo.

I semi hanno un sapore delicato che permette di utilizzarli in ricette diverse: per arricchire insalate, nello yogurt, nella preparazione di salse, panature o come condimento. Da secoli in Oriente viene ricavato un olio per uso alimentare, da qualche tempo reperibile anche in Occidente soprattutto nei negozi di prodotti biologici. I semi costituiscono gli ingredienti principali per la preparazione della salsa tahina, conosciuta come crema di sesamo, un condimento mediorientale utilizzato per accompagnare i falafel. Dal Giappone si è diffuso anche in Italia l'utilizzo del gomasio, semi di sesamo tostati e tritati e sale marino integrale, un'ottima alternativa al sale da cucina per arricchire di gusto un semplice piatto di verdure. cod 58966



I PERCORSI DEL MOLINO GRASSI CONTINUA A INVESTIRE IN FORMAZIONE

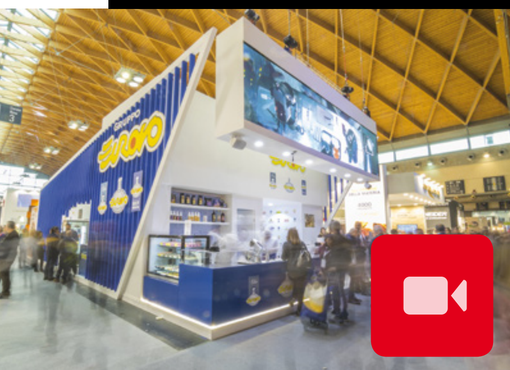
Nel 2010 è nata la scuola di panificazione di Molino Grassi con il nome di "Impastando s'impara". Oggi, dopo anni di crescita e successi, il molino di Fraore (Pr) investe con rinnovato impegno nella formazione. E al Sigep 2019 di Rimini, alla presenza di Massimo Grassi, ha illustrato il nuovo corso della scuola, un innovativo centro di formazione che prende il nome de "I Percorsi del Molino". «Vogliamo offrire agli operatori professionali - ha spiegato Grassi - diverse opportunità di aggiornamento costante nel tempo». La scuola è rivolta a tutti quanti desiderano saperne di più sui temi specialistici legati al mondo delle quattro P: Panificazione, Pizzeria, Pasticceria e Pasta. In questo modo Molino Grassi intende promuovere e valorizzare la qualità delle materie prime indispensabili al professionista per comunicare il valore del cibo di tutti i giorni.
Un programma sviluppato da docenti di alta caratura come Marco Valletta, il direttore didattico, Ezio Rocchi, Cristian Zaghini, Ezio Marinato e Alessandro Servida. Coordinatrice de I Percorsi del Molino è Vanessa Veronesi.
Già in calendario lunedì 11 e martedì 12 febbbraio "La pizza con le fermentazioni spontanee" (Zaghini), l'11 e il 12 marzo "La pizza con impasto diretto e indiretto (Zaghini)" e il 16 e 17 marzo "Comprendere i lievitati (Marinato). In maggio (6-7) Cristian Zaghini approfondirà il tema "La pizza e il lievito madre, mentre Ezio Marinato punterà i riflettori su "Il buon pane" (18-19). Protagoniste le farine delle linee dedicate di Molino Grassi. (**G.Anc.**)
cod 59068

FARINA BIANCA A BASSO IMPATTO GLICEMICO PARTNERSHIP TRA MOLINO COLOMBO E VARVELLO



Andrea Ottolina, amministratore di Molino Colombo, ha presentato al Sigep 2019 Farina Intera, referenza prodotta presso il proprio impianto di Paderno d'Adda (Lc) da Farine Varvello. Da qui Molino Colombo la distribuisce in alcune zone in Italia a professionisti dell'arte bianca. Si tratta di una farina bianca con caratteristiche salutistiche superiori alle farine integrali, risposta che coniuga esigenze di appetibilità del consumatore finale rispondendo positivamente ai rilievi della classe medico-scientifica sull'utilizzo delle farine bianche. Farina intera, grazie al suo contenuto di fibre, è una farina bianca a ridotto impatto glicemico. Presso lo stand sono state presentate anche le Basi per pizza in atmosfera modificata prodotte da Made in Italy di Teodoro Chiancone. (**G.Anc.**) cod 59087

EUROVO SERVICE ÉLITE E BAKERY INNOVATION DECLINAZIONI DELL'UOVO A VALORE AGGIUNTO



Al Sigep di Rimini il Gruppo Eurovo ha lanciato due linee. «Sono Eurovo Service Élite ed Eurovo Service Bakery Innovation», ha spiegato **Federico Lionello**, direttore commerciale e marketing del Gruppo. Il primo è rappresentato da una linea di ovoprodotti da uova di categoria A 100% italiane da allevamento a terra provenienti da una filiera completa, certificata e integrata verticalmente. Le nuove referenze sono rappresentate da Misto, Tuorlo, Albume, Misto Speciale e Tuorlo Speciale. Eurovo Service Bakery Innovation è invece una nuova linea di semilavorati a base d'uovo dedicata ai professionisti della pasticceria. Le due nuove referenze, ottenute da una speciale miscelazione di uova 100% italiane di categoria A da allevamento a terra e zuccheri, sono Pâte à bombe e Meringa Evolution. Semilavorato a base di tuorlo d'uovo, Pâte à bombe si rivela ideale per produrre crema al burro, parfait e gelati. Indicato anche per alleggerire mousse e tiramisù; può essere rimontata più volte». (**G.Anc.**) cod 59085

LA GALLERIA DEL GUSTO DI FORNO D'ASOLO UN CENTRO DI OPPORTUNITÀ PER L'HORECA

La recente edizione di Sigep è stata per Forno d'Asolo l'occasione perfetta per presentare alcuni dei suoi nuovi prodotti. «Ci siamo presentati con una veste completamente nuova - ha commentato l'amministratore delegato **Alessandro Angelon** - lanciando la nostra Galleria del Gusto. Vogliamo offrire ai nostri 40mila clienti Horeca nuovi spunti per cogliere inedite opportunità di vendita e quindi anche per migliorare». La Galleria del Gusto a Rimini ha presentato, oltre al bakery completo di FdA, l'area La Donatella Premium, il nuovo marchio (da pochi mesi ha all'attivo un locale a Venezia) con cui il gruppo ha lanciato una proposta di pasticceria d'altissima qualità. E ancora: la formula classica di La Donatella. In questo caso Forno d'Asolo propone un rilancio del tradizionale carrello dei dolci. Continuando la visita, un'area è stata dedicata al nuovo concept Forno&Caffè, l'abbraccio perfetto tra bakery e caffetteria tutta all'italiana». (**G.Anc.**) cod 59062



PAVONI ITALIA E GLI STAMPI "ROMANTICI" LOVELY E BE LOVED TRA LE 6MILA REFERENZE

Quarant'anni di storia, che saranno festeggiati nel 2020, al fianco dei professionisti della pasticceria della panificazione, della ristorazione, con una specializzazione e un'innovazione sempre costanti in questi ambiti. Pavoni Italia era presente al Sigep di Rimini per presentare le novità. «L'azienda Pavoni - spiega la presidente, **Corinna Raineri** - propone tutti gli anni degli articoli nuovi. Quest'anno abbiamo creato un'aggiunta per il Sigep e abbiamo presentato una nuova linea di stampi per le praline, realizzata in collaborazione con Davide Comaschi; una nuova linea di stampi della serie "Lovely", realizzata con Antonio Bachour, la serie "Be loved" e un'altra linea di stampistica dedicata a questo scorcio dell'anno, alla pasticceria e agli stampi in generale». In che modo sta cambiando il settore? «C'è grande fermento. È un settore che dà soddisfazione, proprio perché è in crescita e in costante aumento, seguito dall'attenzione dei media e questo è stimolante per chi fa questo mestiere. Sarebbe un peccato non dedicarsi a questo settore con attenzione soprattutto alla ricerca e all'innovazione. È questo che costituisce la linea guida di Pavoni; anche quest'anno Sigep si è confermata una manifestazione interessantissima, che non è venuta meno alle sue aspettative». (**G.Anc.**) cod 59163

CON RATIONAL UNA CUCINA IN POCO SPAZIO

Rational ha presentato a Sigep VarioCookingCenter, macchina multifunzionale che funge da bollitore, friggitrice e brasiera. Offre performance di livello in pasticceria dove permette di concentrare in un'unica macchina diverse attrezzature. L'uso diventa così di tutti i giorni quando tutte le cotture vengono finalizzate in un'unica unità, comoda ed efficace. Infatti VarioCookingCenter consente di friggere tutte le preparazioni, cuocere a contatto e sotto vuoto. Grazie all'accoppiata con SelfCookingCenter è inoltre possibile servire pranzi completi o produrre farciture, marmellate o sughi personalizzati. (**G.Anc.**) cod 59065



Per salvare gli ulivi e l'olio serve la scienza



di *Alberto Lupini*

L'Evo, l'olio extravergine di oliva, potrebbe finalmente avere un posto nell'agenda della politica nazionale. L'impegno del Ministro Centinaio, da un lato, e l'unità delle tante (troppe) sigle del mondo agricolo, simboleggiata dai gilet arancioni, dall'altro, potrebbero finalmente permettere di affrontare quella che per troppi anni è stata una questione accantonata dalle istituzioni. Resta l'amarezza che del "problema olio" si parli solo a un passo dal precipizio, dopo che la produzione nazionale è diminuita del 50%, e quella della sola Puglia è crollata del 65% (ad essere ottimisti).

Gli errori fin qui compiuti sono stati molteplici, dalla divaricazione fra le diverse politiche regionali ai mai affrontati cambiamenti climatici, al pari delle contraffazioni o dell'invasione di olio straniero. Ma su tutti non si può non parlare della inarrestabile strage provocata dalla Xylella, dove l'Italia ha dato il peggio di sé lasciando gestire l'epidemia a politici incapaci, ostaggio dei troppi comitati del no che contro gli esperti e la scienza innalzavano barriere ideologiche intrise di ignoranza e superstizione. Il risultato è che la più importante produzione italiana di olio, nonché uno dei paesaggi più affascinanti del Mediterraneo, caratterizzato dalle cortecce di alberi secolari intrise di cultura e tradizione, si sono come bruciati in pochi anni. E del resto l'effetto devastante di 90mila ettari di olivi senza produzione ridotti a scheletri rachitici sembra proprio causato da un incendio.

> Quella provocata dalla Xylella in Puglia è una vera e propria strage di ulivi. La politica finora si è dimostrata incapace di gestire il problema. Bisogna intervenire al più presto, lasciando da parte le ideologie

Su questo dobbiamo essere chiari una volta per tutte. Quel che si è bruciato è un pezzo di storia dell'Italia che difficilmente potrà essere recuperato in breve periodo. I problemi dell'Evo italiano fino a qualche anno fa erano sostanzialmente dovuti alla mancanza di sostegni adeguati al lavoro di olivicoltori che erano un po' i custodi e giardinieri di paesaggi invidiati in tutto il mondo. Con conseguente sostituzione da parte dei consumatori di bottiglie di qualità (di Evo buono e sano) con altre derivanti da miscele che di italiano e di pregiato avevano ben poco. Ora però il dramma si chiama Xylella e si deve decidere subito come arrestare un'epidemia che ha distrutto il Salento e ora ha attaccato anche l'area nord delle Puglie. Serve che il furore ideologico sia messo al bando e si cauterizzi una ferita infetta.

Il danno causato dall'insipienza di troppi politici, a partire dai Governatori della Puglia, è enorme. Ci vorranno generazioni per porre dei rimedi. Ora possiamo solo sperare che dopo che Beppe Grillo ha firmato con Matteo Renzi il patto per la scienza a favore dei vaccini, non ci siano più obiezioni nella lotta alla Xylella. Il diavolo è quel batterio, non chi vuole eradicare degli ulivi per fermare l'epidemia come si fa con gli incendi.

cod 58897



Organizzazione: Grafica: REBEL COMUNICAZIONE

27ª EDIZIONE

FERMO | 9-10-11 MARZO 2019

www.tipicita.it



ENTE ORGANIZZATORE

Comune di Fermo

IN COLLABORAZIONE CON

Regione Marche
Camera di Commercio delle Marche
Comune di Ancona
Comune di Ascoli Piceno
Comune di Castelfidardo
Comune di Civitanova Marche
Comune di Porto San Giorgio
Comune di Porto Sant'Elpidio
Comune di Recanati
Comune di Sant'Elpidio a Mare
Unione Montana del Catria e Nerone
Unione Montana dell'Esino Frasassi

PARTNER TECNOLOGICI





PARTNER

Lufthansa















































PARTNER SCIENTIFICI







MEDIA PARTNER









L'ITALIA DEL VINO

Variazioni di rosso dell'Alto Adige

A partire da questo numero di Italia a Tavola, il **Miglior sommelier del mondo Wsa 2018** ci accompagna **alla scoperta di interessanti proposte enologiche da nord a sud lungo il territorio italiano**. Un modo per conoscere meglio i vini e le loro caratteristiche grazie ai consigli di un sommelier esperto e appassionato



di Eros Teboni
Miglior sommelier del mondo Wsa 2018

Alto Adige: 5.400 ettari, dai 200 ai 1.300 m di quota, in continua crescita e perfezionamento, con un enorme potenziale. Grandissima versatilità per quanto riguarda gli abbinamenti, con un numero elevato di vitigni tra autoctoni e internazionali che si sviluppano e si evolvono perfettamente mantenendo ed esprimendo le caratteristiche del terroir della regione. 2mila anni di storia in viticoltura, con la più alta densità di riconoscimenti per ettaro in Italia. Vini da provare, vini da scoprire, come le tre etichette che presento di seguito. *I piatti sono di Tina Marcelli, cuoca del Feuerstein di Brennero (Bz).* cod 59211

Quintessenz Kalterersee Classico Superiore Doc 2017 Cantina di Caldaro

Vitigno: Schiava
Età delle viti: 30-70 anni
Consumo: dal 2019 al 2023
Forma di allevamento: pergola
Alcol: 13% vol.
Prezzo medio: 12,50 euro
Abbinamento consigliato: classico tagliere di speck, salami affumicati (Kaminwurze) e formaggi di alta montagna



Assieme al Lagrein vitigno autoctono per eccellenza in Alto Adige, famoso per la sua freschezza e le note di frutti di bosco, fragole e ciliegia, leggere note di mandorla e un ricordo di pepe rosa. Vino dotato di un'acidità presente ma raffinata ed elegante, semplice e facile da bere. Il classico vino di tutti i giorni. Proprio per questo ci deve garantire una qualità impeccabile!



Taber 2016 – Cantina di Bolzano





Vitigno: Lagrein
Età delle viti: da 30 a 80 anni
Consumo: dal 2019 al 2029
Forma di allevamento: pergola
Alcol: 14% vol.
Prezzo medio: 39 euro
Abbinamento: filetto di cervo con i Blaukraut, cavoli rossi cotti

Alto Adige e Lagrein sono ormai nomi fatti per stare uno accanto all'altro. Sicuramente il più conosciuto tra i vitigni della regione, diventato famoso per il suo ricco contenuto di antociani e il suo stupendo colore rosso porpora, capace di ammaliare e sbalordire il degustatore. Profumi e sapori che sono un connubio perfetto di ciliegie, prugne e more. Tannini setosi e acidità morbidissima donano un'incredibile freschezza e rendono questo vino di grandissima bevibilità. Taber è sicuramente un esempio per questa grande stilistica sudtirolese.

Matan Riserva 2015 – Tenuta Pfitscher



Vitigno: Pinot nero
Età delle viti: 20-40 anni
Consumo: dal 2019 al 2035
Forma di allevamento: guyot
Prezzo medio: 29 euro
Abbinamento consigliato: per la sua versatilità ottimo accompagnato alla trota e al salmerino così come al vitello alla brace con contorno di patate e verdure grigliate



Pinot nero d'altitudine, situato a 600 metri, caratteristica fondamentale e garante per la freschezza e la linearità del vino, il tutto dovuto alla qualità del suolo e alle escursioni termiche. Coltivato su terreni a ricca concentrazione di calcare, riesce a sviluppare un'eleganza e una profondità esemplari. Il lampone e la fragolina di bosco sono le caratteristiche principali nella composizione aromatica di questo splendido vitigno. Il vino è famoso per la sua eleganza e precisione, tannini presenti ma molto fini, acidità e alcol contenuti, grande struttura. Questo insieme di caratteristiche ci garantisce un prodotto adatto all'invecchiamento, si può bere giovane godendo della sua freschezza oppure maturo per capire quanto magnifico possa diventare il Pinot nero con un po' di anni sulle spalle.

Wine Cup Alta Badia

3ª edizione tra vini, cucina e sport invernali

di *Alberto Lupini*

L'idea è di **Michael Costamoling**, albergatore di Corvara (Bz), che ispirandosi al format già collaudato della Chef's Cup ha trovato il modo di legare lo sci, fiore all'occhiello dell'Alta Badia, al mondo del vino. La manifestazione, durata 10 giorni, dall'8 al 18 gennaio, e che avrà una coda a marzo, ha visto alternarsi ciaspolate e skisafari con assaggi di bollicine, vini autoctoni altoatesini ed eccellenze tutte italiane, birre artigianali e piatti della tradizione regionale.

«Tutto è nato qualche anno fa», ha spiegato Costamoling, titolare dello Sporthotel Panorama a Corvara. «Io e lo chef Alexander Egger ci siamo seduti con un bicchiere di vino discutendo della Chef's Cup, un evento che avrebbe avuto bisogno di un po' di novità».

Da lì, l'idea: «Ho detto a me stesso "Perché non provare la Wine Cup?" e così, mettendo assieme un po' di idee, abbiamo realizzato un evento che oggi è giunto alla terza edizione». Questo evento è cresciuto non solo in consapevolezza ma anche per numero di location. «All'inizio ero solo io», ha ricordato Costamolin. «Quest'anno ho chiesto ad amici e parenti di partecipare, anche con nuove idee. E loro mi hanno aiutato tantissimo». Sono stati coinvolti nell'evento anche il ristorante Stüa Ladina, il Rifugio Punta Trieste (2.028 m), quello del Piz Arlara (2.040 m), il Cherz e il Lagazuoi (2.752 m).

> *"Per me il vino è passione, è un amore da condividere con gli amici e con i clienti dell'hotel. Sono questi ultimi a chiedermi spesso dei consigli sulle etichette da scegliere, non solo altoatesine"*
>
> **Michael Costamoling**

Ma non di solo vino si è parlato in in alta quota: «Abbiamo organizzato ad esempio degustazioni di birra al Punta Trieste, abbiamo dato grande importanza anche alla gastronomia, organizzando la giornata del dolce altoatesino e un assaggio del tipico canederlo dell'Alto Adige al rifugio Piz Arlara; infine, ancora al Punta Trieste, abbiamo proposto una degustazione di pietanze un po' particolari, non tipiche dell'Alto Adige».







Non uno sguardo esclusivo all'Alto Adige, non una manifestazione che si limita a qualche assaggio autoctono senza guardare oltre, ma un evento che edizione dopo edizione continua a crescere, comprendendo vini che escono dai confini regionali. «Abbiamo una delle montagne più belle del mondo: un buon pasto e un buon bicchiere di vino aiutano ad apprezzarla e a goderla di più», ha puntualizzato Michael, albergatore dopo esperienze di cuoco.

Il suo entusiasmo quest'anno si è concretizzato in una serie di appuntamenti, a cominciare dalla serata organizzata alla Stüa Ladina dello Sporthotel Panorama, dove i piatti dello chef sono stati accostati ai vini di due importanti produttori come Damijan Podversic (Collio) e Speri (Valpolicella). Per l'occasione Egger ha realizzato un menu ad hoc, cominciando dalla Terrina di zucca, tartufo e formaggio di capra, Granny Smith, confit di radicchio; primo piatto i Fagottini di crauti e pane di segale, ragù di Kaminwurz, spuma di patata, cavoletti di Bruxelles; a seguire Duetto di cervo con purea di sedano, insalata di cappuccio rosso, confit di carote e polenta bianca; a chiudere il dessert, Mascarpone e philadelphia, sablé di semi di zucca, sorbetto d'uva fragolina e crema di fragolino.

Dopo Collio e Valpolicella la "scelta enologica" di Costamoling si è rivolta alla grande Toscana, precisamente al Castello di Ama, cantina simbolo del Chianti Classico. Tra le sue etichette sono state degustate prima L'Apparita 100% Merlot nella cornice del rifugio Piz Arlara: qui, in compagnia di Marco Pallanti, sono state degustate le annate 2011, 2009, 1992, 1988 e 1987. A seguire spazio al Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo al Punta Trieste, forse la vinoteca più alta d'Italia, frequentata da sciatori gourmand.

Un'altra esperienza assolutamente inusuale è stata quella di degustare grandi vini a diverse altitudini per scoprire ogni volta sensazioni olfattivo-gustative differenti. Protagonisti tre Super tuscan: Ornellaia, Sassicaia e Solaia, tutti e tre annata 2013. Le stesse tre etichette, come detto, sono state degustate in tre diverse location: prima ai 2752 metri del rifugio Lagazuoi (forse in assoluto la più bella terrazza sulle Dolomiti), per poi raggiungere i 2028 del rifugio di Punta Trieste e finire a Corvara, allo Sporthotel Panorama. Sensazioni olfattive e gustative che si sono modificate man mano che si scendeva, con un'alternarsi di gradimento per questa o quell'etichetta. Alla fine, giusto per cronaca, ai punti ha vinto Ornellaia. cod 59043





Famiglia, vigneti e Calabria
I capisaldi di Librandi

di *Gabriele Ancona*



Nata come attività di imbottigliamento nel 1953, l'azienda agricola Librandi ha mantenuto la vocazione delle origini. La gestione è sempre nelle mani della famiglia. Oggi alla guida dell'azienda c'è Nicodemo Librandi, affiancato dai figli Raffaele e Paolo e dai nipoti Francesco e Teresa. «Siamo una realtà di impresa - spiega **Raffaele Librandi** - che si sviluppa su sei tenute di proprietà che contano 350 ettari, di cui 232 vitati e 80 a uliveto». La produzione vinicola è di 2,5 milioni di bottiglie, di cui il 45% destinato all'export, con una quarantina di mercati in tutto il mondo. «I nostri riferimenti tradizionali tengono bene - continua Raffaele - mentre abbiamo riscontrato una leggera crescita in Cina e a Singapore e un'impennata decisa negli Stati Uniti. Questo anche sull'onda del successo del nostro Critone Val di Neto Bianco Igt, inserito nella lista dei 100 vini più importanti del 2018 di Wine Spectator».

Raffaele Librandi



Il mercato interno (55%) è rappresentato dall'Horeca e sta dando segnali interessanti anche fuori dalla Calabria. «Vantiamo vini di sostanza e immagine, come il Cirò Doc nelle sue declinazioni rosso (uva Gaglioppo) e bianco (Greco Bianco in purezza). E poi il Gravello Val di Neto Rosso Igt, che lo scorso anno ha celebrato il trentennale dalla prima vendemmia. Ma è anche la Calabria, la nostra terra, che si sta rivelando un polo di attrazione». Il legame dei Librandi con il territorio è infatti profondo e radicato. La qualità inizia in vigna, dove sono stati selezionati quattro vitigni autoctoni a cui ne sono stati affiancati altrettanti internazionali, inediti per la Calabria, come il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc, lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc. «Per quanto riguarda le varietà autoctone - puntualizza Raffaele Librandi - valorizziamo le uve Gaglioppo, Greco Bianco, Magliocco e Mantonico. A monte, un imponente lavoro di ricerca e di recupero. Nella tenuta di Rosaneti si trova il nostro giardino varietale, una collezione di vitigni autoctoni che al momento accoglie circa 200 varietà».

Investire nel territorio significa anche investire in cantina. Non a caso, dal 1997 l'enologo è Donato Lanati. La produzione si articola nei vini Cirò Doc, Melissa Doc e Val di Neto Igt. Un totale di 12 etichette a cui si aggiungono un bianco frizzante da tavola e due Brut Metodo Classico, uno bianco (100% Chardonnay) e l'altro rosato (100% Gaglioppo). Una pietra miliare del percorso intrapreso dai Librandi e un po' il simbolo dell'evoluzione della viticoltura della regione è il festeggiato del 2018, il "trentenne" Gravello Val di Neto Rosso Igt. Nasce nelle tenute Critone e Rosaneti da uve Gaglioppo (60%) e Cabernet Sauvignon (40%) a un'altitudine di 150 metri. cod 58942

Librandi
strada statale 106 Jonica - 88811 Cirò Marina (Kr) - Tel 096 231518
www.librandi.it

Martedì 5 febbraio 2019



LA PASTICCERIA A CUCCHIAIO

Docente:
FABIO RUBBIO

Durata: 1 lezione di 3 ore

Costo: 70 euro

Martedì 12 febbraio 2019



SERATA BASTARDA

Docenti:
MICHELE CANNISTRARO e
FILIPPO CAMMARATA

Durata: 1 lezione di 3 ore

Costo: 100 euro

Martedì 19 febbraio 2019



IL PERCORSO DELLA VITTORIA

Docente:
MICHELE CANNISTRARO

Durata: 1 lezione di 3 ore

Costo: 100 euro

Martedì 26 febbraio 2019



LA ZUCCA, ORTAGGIO VERSATILE IN CUCINA

Docente:
MAURO SPELGATTI

Durata: 1 lezione di 3 ore

Costo: 70 euro

I corsi di febbraio di Agnelli Cooking Lab, Il miglior modo per entrare nel mondo della buona cucina.

Tira fuori lo chef che è in te! Agnelli Cooking Lab è un'ampia location multifunzionale dotata delle più moderne tecnologie. È Luogo di confronto e sperimentazione, dotato di dodici postazioni di cucina singole per operare in autonomia sotto la guida di chef professionisti come docenti.



SAPS AGNELLI COOKING LAB - Via Madonna 20 - Lallio (BG).
La segreteria è aperta dal Lunedì al Venerdì dalle 9:00 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 18:00.
Per qualunque informazione telefonare al numero 035 204 730, sig. Pier Pedruzzi.
Per iscriversi ai corsi:
www.agnellicookinglab.it



Strada del Vino Valcalepio
Una sfida avvincente





di Enrico Rota

La maggior parte delle Strade del vino e dei sapori nasce in Italia a metà degli anni Novanta sulla spinta di un fervore generato dall'attenzione dei media e della domanda turistica verso il segmento del turismo del vino. Sono di questi anni, infatti, le emanazioni delle leggi nazionali e delle leggi regionali sulle Strade del vino e sulle Enoteche regionali, che hanno portato oggi alla creazione di un quadro nazionale con oltre 150 Strade del vino regolarmente costituite.

La "Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca" rappresenta un punto di unione e di contatto per il maggior numero di realtà, dai comuni della provincia di Bergamo ai produttori di vino e prodotti tipici tradizionali. Dal punto di vista strategico la Strada va considerata come un'occasione di sviluppo del territorio e dunque, prima di tutto, come una forte operazione culturale in grado di far sorgere e mantenere nel tempo una rete relazionale e sinergica tra attori appartenenti a differenti categorie economiche.

La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca ha partecipato con successo a Ludwigsburg, nel Baden-Württemberg, alla prima missione della nuova dirigenza. La due giorni ha visto protagonista il territorio orobico che si è presentato in Germania con le sue bellezze artistiche e culturali accompagnate dai vini e dai prodotti tipici bergamaschi. Il Vino Valcalepio ha accompagnato l'evento di gala organizzato dal presidente della provincia tedesca come primo ricevimento annuale. Un incontro istituzionale e di buon auspicio che fa ben sperare sugli sviluppi di una collaborazione italo-tedesca sul fronte del turismo enogastronomico, grazie anche ad un vantaggio nell'immediato con il volo diretto che collegherà l'aeroporto di Bergamo con Stoccarda.

«Come Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca - ha commentato il segretario **Giorgio Lazzari** a Ludwigsburg in rappresentanza dell'associazione - lavoreremo per portare avanti le relazioni commerciali con una delle regioni più importanti e ricche della Germania. Con il presidente della Provincia, Rainer Haas, ci siamo lasciati con la promessa di rivederci a breve per un lavoro fattivo che porti risultati concreti».

La missione, organizzata da Visit Bergamo, Provincia di Bergamo e Promoserio, ha visto protagoniste sia le aziende del settore vitivinicolo bergamasco sia alcune aziende di prodotti tipici, oltre ad altri soci istituzionali quali la Strada del Moscato di Scanzo e Promoserio. cod 59058

Per informazioni:

www.stradadelvalcalepio.com

Ci sono
farine
che usano
personaggi famosi
e farine
che ti fanno
famoso.
Scegli tu.



Entra nel gruppo
dei Petra® Selected Partner.
Chiedi come
al tuo distributore di fiducia
oppure chiamaci
allo 0429 649110



www.petranet.it

Tenuta Virginia

Raddoppiano ettari e produzione

di *Roberto Vitali*

Nei suoi pur modesti numeri, raddoppia la produzione di Tenuta Virginia, piccola cantina creata da Antonio Lecchi nella zona collinare di Bruntino di Villa d'Almè (Bg). La cantina fa parte della polivalente Casa Virginia (il nome è dedicato al ricordo di mamma Lecchi Curnis), che comprende anche un ristorante e sale per eventi. Dalla vendemmia 2018 Tenuta Virginia raddoppia gli ettari di vigneto e le bottiglie prodotte: da 10mila si passa a 20mila, grazie all'entrata in produzione di due nuovi ettari di vigneto ad Ambivere (Bg).

Qui sono in produzione Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot grigio e Chardonnay, vitigni già presenti anche a Tenuta Virginia, dove però, a completare l'offerta, si aggiungono i pregiati Manzoni bianco 6013, lo Shiraz, il Cabernet Franc, vitigni che qui hanno trovato, nella marna di Bruntino, un terreno ideale.

Oltre allo Shiraz in purezza, le etichette di Tenuta Virginia sono sei: tre vini bianchi (Chardonnay e Manzoni Bianco in purezza, blend Chardonnay-Pinot grigio), tre rossi da Merlot e Cabernet ("taglio bordolese", ma che Antonio chiama "da uve bituriche", quelle piantate dai Romani e citate da Plinio il Vecchio).



Antonio Lecchi

Ogni anno, in base alla qualità delle uve, si decide la durata dell'affinamento. Antonio raccomanda di non aprire subito le bottiglie: più aspettano più il vino guadagnerà in emozioni. cod 58849

Per informazioni:
www.tenutacasavirginia.it



BOLLICINE... CHE PASSIONE!

Dosaggio Zero Gualberto 2009

Un Franciacorta di grande personalità

di *Piera Genta*

Porta il nome del fondatore della Ricci Curbastro che conosciamo oggi (ma l'azienda esiste fin dal XIII secolo e la prima bottiglia documentata è del 1885) e uno dei promotori nel 1967 della Doc Franciacorta, ora Docg. Questo spumante, pensato e realizzato da Riccardo Ricci Curbastro, figlio di Gualberto, viene preparato con un procedimento molto complesso che permette di conservare i vini base in bottiglie magnum con i propri lieviti anche 10 anni prima della creazione della cuvée. In questo modo le proteine contenute nelle cellule dei lieviti proteggono il vino dall'ossidazione e gli permettono di evolvere in uno vino di grande personalità.

Il vantaggio dell'utilizzo di vini base Franciacorta così vecchi è quello di conferire al "Gualberto" una straordinaria complessità senza comprometterne la freschezza rappresentando una perfetta sintesi della zona di provenienza: grande complessità fornita dai suoli morenici accompagnata da un microclima fresco e mediterraneo proprio ai piedi delle Alpi.

Un dosaggio zero di estrema eleganza che in pochi anni ha collezionato importanti riconoscimenti. Giallo dorato luminoso, perlage fine e consistente che accarezza il palato e trasporta un piacevole profumo di frutta matura, dagli agrumi di Sicilia alla pesca. Cremosità, freschezza ed una lunga persistenza; estremamente versatile per la complessità ed estrema facilità di beva. Gradevole l'etichetta, tre bolle dorate di dimensione scalare che compongono il nome Gualberto. cod 59079

Per informazioni: **www.riccicurbastro.it**

BEN...BEVUTI AL SUD

Grillo Parlante e Per Te

Tutta la "sicilianità" di Fondo Antico

di *Gianni Paternò*

Giuseppe Polizzotti divide la sua giornata tra la campagna e la farmacia, tra la passione e la finanza. Sono 80 ettari di famiglia nelle campagne di Trapani che nel '95 sono stati tutti riconvertiti a vigneti per la maggior parte autoctoni; la cantina nasce nel 2000 e nel tempo si è convertita principalmente ai vini monovarietali. La produzione arriva a 400mila bottiglie.

Il Grillo Parlante 2017 è il vino più noto e più prodotto con 65mila esemplari. Cresce in vigneti a 50 metri slm, vinificato in riduzione con lieviti selezionati, ma senza alterarne il carattere organolettico. Al palato stupefacente per equilibrio e per la mineralità che sfocia in una salivante bella sapidità, giusta consistenza e un piacevole accenno di amarognolo.

Il Perricone Per Te 2017 è vinificato nella maniera più semplice. Non arrivando a maturazione completa ha grado alcolico di 12,5° che invita a berne qualche calice in più. Al palato innata freschezza senza eccesso di acidità, tannini vellutati, equilibrata struttura. Un vino giovanile, snello, moderno, che non vorresti smettere di bere dall'aperitivo alla carne passando anche per il pesce. cod 59262

Per informazioni: **www.fondoantico.it**



LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

Pietre a Purtedda da Ginestra

Un vino per non dimenticare



di *Piera Genta*

L'immagine di Pietre a Purtedda da Ginestra della cantina Centopassi, realizzata da un'agenzia grafica romana, racconta un angolo di vigneto in contrada Ginestra a quasi 100 metri di quota nell'alto Belice corleonese. Il vigneto domina la valle del fiume Jato, in primo piano il suolo scuro, ricco di affioramenti rocciosi, una vera pietraia che ha ispirato il nome del vino e sullo sfondo il mare. Inoltre si trova a pochi metri da un luogo simbolo della storia siciliana, il pianoro di Portella della Ginestra, ai cui caduti il vino è dedicato.

Un piccolo vigneto di poco più di un ettaro di Nerello Mascalese con qualche filare di Nocera impiantato nel 2011 ad alberello con esposizione sud-ovest su un fondo confiscato alla criminalità organizzata, coltivato in regime biologico certificato e gestito secondo il metodo dei Preparatori d'uva Simonit & Sirch.

Una bella scommessa per l'altezza, il suolo e la tipologia di vitigni a bacca rossa. Quantità limitata per un vino con note intense di frutta rossa, tannino fine, di buon corpo, buona sapidità che ben sopporta i lunghi invecchiamenti. Un vino con una grande storia da raccontare che viene prodotto dalla cantina Centopassi, situata a San Giuseppe Jato in provincia di Palermo, il cui nome è tratto dall'omonimo film di Tullio Giordana sulla vita del giornalista Peppino Impastato, prima cooperativa sociale che fa parte del progetto Libera terra. 100 ettari di vigneto in produzione, tre cooperative sociali che coltivano terreni confiscati dallo Stato che si trovavano in totale stato di abbandono. cod 59259

Per informazioni: **www.centopassisicilia.it**

UN VITIGNO AL MESE



Chardonnay, vitigno cittadino del mondo

di *Piera Genta*

● Lo Chardonnay è uno dei più grandi vitigni a bacca bianca del mondo, coltivato praticamente dappertutto. Di per sé è un vitigno neutro, con buona acidità e una nota profumata di mela e frutta esotica, ma poi è il terroir dove viene impiantato e il tipo di invecchiamento in botte che ne fanno un vino prestigioso. Lo stimolo principale alla sua diffusione è la sua grande capacità di adattamento ai vari ambienti pedoclimatici ed alle diverse tipologie di terreni.

Prende il nome da un piccolo paese del Mâconnnais, vicino a Uchizy e l'area storica della sua coltivazione si trova proprio in Francia, nei territori di nordest, in particolare in Borgogna dove si producono i più costosi vini bianchi del mondo. In Italia oggi viene prodotto in quasi tutte le regioni con risultati variabili. Recenti indagini molecolari confermano che si tratta di un incrocio avvenuto spontaneamente in epoche antiche tra il Pinot Nero e il Gouais Blanc, proveniente dall'Illiria. Lontano dall'Europa, lo Chardonnay trova ampia diffusione nel nord della California, nella Sonoma e nella Napa Valley, ed ancora in Australia del sud, Nuova Zelanda, Sud Africa, Cina e Giappone. cod 59258

DÉJÀ BU

Finiti e infiniti

Il vino da una prospettiva diversa



di *Guido Ricciarelli*

Una riflessione sui vini "finiti", da quelli che raccontano il territorio a quelli da concorso più voluti che assecondati, e "infiniti", quelli che lasciano aspettative sulla loro potenzialità. Nel lessico dilagante che alterna frusti termini sommelieristici a improbabili allegorie tardo-veronelliane, si raggiungono non di rado vette di involontaria comicità che rendono lo scrivere di vino un atto più onanistico per l'autore che utile per il lettore.

Consapevole di correre questo rischio voglio confidarvi di essere sempre più attratto dalla dimensione spazio/tempo per tentare di cogliere l'importanza di un vino. Alle tante, tantissime, bottiglie di alto livello e sempre più a buon mercato (in termini relativi) che si stappano con sommo piacere in quella che resta la modalità più congeniale (ovvero la fruizione a tavola), fanno da contraltare i "vinoni da concorso", spesso più impressionanti che realmente buoni.

Entrambe le categorie, pur contrapposte, sono accomunate dalla sensazione di essere composte da campioni finiti nello spazio e nel tempo. Intendiamoci bene sul termine "finiti" che non ha necessariamente, nella mia lettura, un'accezione negativa. Un vino che sia dotato di equilibrio e adesione ad uno stile coerente con le varietà utilizzate e la zona di provenienza trovo sia sempre da apprezzare anche quando sembra darsi tutto e subito. Meno nelle mie corde sono i vini apparentemente "caricaturali", questi sì destinati, in quanto più voluti che assecondati, ad un corto respiro nella loro evoluzione.

Poi ci sono quelli (pochi, pochissimi) che sembrano poter giocare in campo aperto e accendere aspettative sulla loro potenzialità prospettica. Voglio citarne due che colloco senza titubanze in quest'ultimo novero. Il Trento Spumante Brut Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2007 e il Barolo Riserva Villero 2010 Vietti hanno le carte in regola, come caratura e complessità, per dipanare il loro "racconto gustativo" in lungo (la dimensione del tempo) e in largo (lo spazio). Buonissimi già adesso (raffinatissimo e leggiadro il primo, profondo e cesellato il secondo) hanno dalla loro il plus della grande annata, sempre troppo sottaciuto nelle enocronache che non ammettono, per esigenze di battage, millesimi deboli. Fattore decisivo su cui torneremo a sbizzarrirci prossimamente.





cod 59264

LASAGNETTA ALLE VERDURE

Ingredienti per 4 persone

Piatto realizzato dallo Chef: Gabriiele Trovato

IFSE Culinary Institute

Ingredienti

PER IL RIPIENO		
Mozzarella di bufala	gr.	*80*
Parmigiano Reggiano	gr.	*40*
Melanzane	gr.	*160*
Zucchine	gr.	*150*
Aglio	gr.	*8*
Olio extra vergine		*q.b.*
Origano		*q.b.*

PER LA PASTA		
Farina "00"	gr.	*250*
Uova	gr.	*120*
Tuorli d'uovo	gr.	*40*
Olio extra vergine		*q.b.*

PER IL PESTO		
Basilico	gr.	*30*
Parmigiano Reggiano	gr.	*10*
Pinoli	gr.	*2*
Aglio	gr.	*1*
Olio extravergine ligure		*q.b.*

Procedimento

In una planetaria, mettete la farina "00", le uova, i tuorli d'uovo, l'olio extra vergine e lavorate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Avvolgetelo con la pellicola e fatelo riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendete la pasta dello spessore di 2 millimetri e cuoceteli per 2 minuti in acqua bollente, scolateli e metteteli su un panno ad asciugare. Mondate le zucchine e le melanzane, tagliate entrambe a dadini. disponetele in un scolapasta, cospargetele di sale e lasciatele così per circa 30 minuti, in modo che le verdure perdano la loro acqua. In un tegame, fate scaldare un pò d'olio extra vergine e aggiungete le verdure. Fatele dorare e mettetele da parte. Ungete una teglia da forno e stendete la pasta; farcite con la mozzarella a dadini e le verdure. Continuate in questo modo sino ad ottenere un massimo di 6 strati di pasta; all'ultimo strato mettete un pò di mozzarella in più e insaporite con l'origano. Mettete la teglia nel forno pre-riscaldato a 200°C e fate cuocere per circa 25 minuti, fino a quando la superficie non sarà gratinata completamente. Pulite il basilico, lavatelo con delicatezza e asciugatelo in un canovaccio. Pestate l'aglio con il sale in un mortaio sino ad ottenere una poltiglia. Aggiungete le foglie di basilico e, continuando a pestare, unite i pinoli ed il formaggio. Versate il composto in un contenitore ed incorporate gradatamente l'olio extra vergine di oliva.



ITALIAN IFSE FOOD STYLE EDUCATION Culinary Institute

ei eccellenzeitaliane

Fotografie e Grafica: Pisano Saverio IFSE Culinary Institute

A tu per tu con Maurizio Maestrelli «Mercato brassicolo caotico e stimolante»

Maurizio Maestrelli, giornalista, degustatore, autore di libri, ma soprattutto **profondo conoscitore** in grado di rimanere umile in un mondo di "supereroi", è uno dei grandi **esperti italiani del settore brassicolo**



di Giovanni Angelucci

Quando pensate che il mondo della birra sia meno entusiasmante di quello del vino, fate due chiacchiere con Maestrelli!

Maurizio sei uno dei veterani di questo mondo, lo hai visto nascere e ne scrivi fin dagli esordi. C'è oggi ancora qualcosa da raccontare? Non ti sei stufato?

Credo che oggi ci sia molto di più da raccontare rispetto a quando ho iniziato a occuparmi di questo settore, alla fine del 1997. La crescita dei piccoli birrifici, in Italia ma anche all'estero, il recupero di stili quasi in via di estinzione, la creatività dei giovani birrai, il moltiplicarsi dell'offerta e l'aumentato interesse verso le birre hanno reso decisamente più stimolante il mio lavoro.



Come vedi il panorama della birra italiana oggi? In che direzione si va?

Oggi il mercato della birra in Italia è più caotico, più competitivo ma, dal punto di vista del consumatore, enormemente più affascinante. Certo il caos è figlio della moda che ha colpito la birra artigianale, moltiplicandone i produttori e in mezzo ai nuovi arrivati c'è un po' di tutto: grandi birrai e birrai improvvisati. È da anni che si aspetta un ridimensionamento nei numeri dei piccoli e un certo rallentamento nelle nuove aperture c'è stato ma, nel frattempo, ci sono anche state delle acquisizioni da parte dei grandi gruppi che probabilmente contribuiranno, nel breve medio termine, a cambiare ancora il volto del mercato. La crescita, in termini di volumi, non può essere infinita e nemmeno perseguibile per chiunque, non è solo una questione di qualità della birra ma anche di prezzo, distribuzione, marketing e comunicazione. Chi capirà dove e come collocarsi nel mercato in base alle sue possibilità e potenzialità avrà più chance di restare in piedi a lungo.

Ricchezza e diversità della birra: gli italiani arriveranno a preferirla al vino?

Non credo che la birra italiana possa competere con il vino: sono mondi diversi, uno più giovane e l'altro quasi "istituzionale", ma la questione non è competere con il vino. Solo ristabilire una dignità alla birra che mancava da tempo, ridotta alla semplice "bionda da bere d'estate". E, da questo punto di vista, la consapevolezza è molto aumentata. Purtroppo una consapevolezza, o una cultura se vuoi, che ogni tanto sfocia in uno sgradevole snobismo ma che nel suo complesso fa del bene a tutto il settore.

Chi volesse intraprendere un viaggio dedicato al mondo birra, dove dovrebbe andare?

Decisamente Belgio, dove consiglio di "perdersi" nelle sue campagne e visitare piccoli birrifici o vecchi "pub", per la sua incredibile varietà e ricchezza di stili. Londra, che negli ultimi anni ha conosciuto un revival imponente di birrifici e perché è una città dove, bisogna cercarli, si trovano ancora dei locali che ti trasmettono il vero significato del bere una birra insieme agli amici. Poi Praga, dove una birra costa meno dell'acqua minerale, Bamberga per il gusto antico delle sue rauchbier e infine la California, da San Francisco a San Diego.

Hai da pochissimo pubblicato il tuo ultimo libro "Birre" in cui presenti al lettore le 30 birre che hanno fatto la storia della bevanda. Perché lo hai scritto?

A prescindere dai miei gusti personali, è un momento nel quale sul mercato vengono introdotte birre nuove a ritmi folli con la conseguenza che, a volte, bevi una birra che ti piace ma che, se ti va bene, ritroverai l'anno successivo. È questo il lato un po' perverso della moda birraria del momento, che alla lunga ho iniziato a trovare noioso. A me, onestamente, l'ennesima Ipa con variazione millimetrica dei luppoli fa un po' sbadigliare.

Eventi dedicati alla birra. L'Italia ne ha molti ma pochi di valore. Tu sei l'organizzatore della prima Milano Beer Week, che riscontri hai avuto?

Milano Beer Week è nata come evento dedicato ai locali birrari della città per celebrare il loro lavoro e la birra nelle sue ormai infinite sfaccettature. Un evento pensato per chiunque sia interessato a saperne di più su questa bevanda lasciando liberi tutti, titolari dei locali e consumatori, di trovare e bere la birra che più dà loro soddisfazione. Industriale o artigianale che sia. L'invito, o se vuoi il claim, è semplice: c'è una birra giusta per ciascuno di noi, la Milano Beer Week ci permette di trovarla. I riscontri sono stati estremamente positivi perchè un evento del genere non c'è mai stato prima in Italia, i media hanno dato grande risalto all'idea anche perché non si tratta del classico festival birrario con birrifici e food truck che mi sembra una formula un po' inflazionata ultimamente. Se la rifaremo? Ci stiamo pensando...

La disquisizione tra industria e birrifici artigianali sembra non arrestarsi. Tu che opinione hai?

Io mi ritengo un osservatore esterno al mondo della birra. Ho iniziato a raccontarlo prima dell'avvento della birra artigianale. Faccio il giornalista non il partigiano o l'araldo di qualcuno, e quando ho svolto una collaborazione l'ho dichiarato, diversamente da molti che si presentano come il ritratto dell'obiettività ma nella pratica collaborano con birrifici, svolgono consulenze retribuite, manifestano in ogni modo e in ogni dove le loro preferenze che non sono altro che micro conflitti d'interesse. Che i produttori artigianali siano spaventati dalle ultime manovre dell'industria è più che comprensibile, ma ricordiamoci che è stata l'omologazione industriale degli anni '70 a favorire la loro nascita. Oggi che l'industria ne avverte la presenza si sta attivando per contenerli o assorbirli. Non è un bene o un male, ma una semplice evoluzione del mercato. Io trovo mediamente più interessanti le piccole produzioni rispetto alle grandi e quello che vorrei facesse il cosiddetto consumatore medio è che si lasciasse incuriosire dalla molteplicità dell'offerta e dalla ricchezza che esiste nel mondo della birra attuale. E che, assaggiando quante più birre possibili, formasse il suo palato e il suo gusto. L'unico giudice delle sue scelte.

Cosa vorresti dire a quella che da molti è definita la "frangia estremista" del mondo birrario italiano che non accetta sfumature tra bianco e nero?

Personalmente non amo gli estremismi in nessun campo, ma agli estremisti o presunti tali direi che l'estremismo richiede una coerenza assoluta. Se sei contro l'industria, per qualsiasi ragione, lo devi essere sempre e a prescindere dal nome dell'industria. Altrimenti finisci che boicotti ABInBev, tanto per fare un nome, ma attacchi alla spina o bevi Birra del Borgo, disprezzi Bavaria ma vendi o bevi Rodenbach (che di Bavaria fa parte) e gli esempi potrebbero continuare. L'ipocrisia, insieme all'arroganza, al bullismo da tastiera e allo snobismo, fanno il male dell'ambiente.

Ci consigli 5 birre italiane assolutamente da provare nel 2019?

Molto dipende dal grado di "consapevolezza birraria" dell'interlocutore. Per chi fosse ancora convinto che la birra è solo quella bevanda moderatamente alcolica, di colore chiaro e dal gusto leggermente amaro direi di provare la Malmadura del Birrificio Italiano, la Over Pils del Birrificio Rurale, la Xyauyu di Baladin, l'Equilibrista di Birra del Borgo e la Guerrilla di Crack. Ma dicendone solo cinque so di fare torto ad almeno un centinaio di grandi birre che hanno reso l'Italia uno dei Paesi più interessanti dal punto di vista brassicolo. cod 58886

Abbinare birra e cibo è un'arte Parola dell'esperto Davide Vinci

Davide Vinci è lo "**zytholoog bier sommelier**" italiano. In sostanza **sceglie le tipologie di birre da abbinare ai piatti** che serve nel suo **ristorante Antico Mognano a Como**. Ma usa la birra anche nella creazione dei piatti



di Modestino Tozzi

Per un fotografo di cibo è abbastanza comune partecipare ad eventi di cuochi ed esperti del mondo della gastronomia. Essendo io un fotografo di cibo, una sera a Como (mia città d'adozione) proprio ad uno di questi eventi ho avuto il piacere di conoscere Davide Vinci. La sua abilità negli abbinamenti e l'utilizzo della birra come ingrediente in cucina sono due aspetti della sua professione che mi hanno incuriosito molto, soprattutto nel parallelismo con il mio lavoro: Davide abbina tipologie di birre ai cibi, io abbino tipologie di immagini ai piatti e tutti e due lo facciamo con l'entusiasmo e la gioia di dare emozioni. E da qui a decidere di intervistare Davide Vinci, il passo è stato breve.

Davide, come ti sei avvicinato al mondo della birra?

La storia è semplice quanto divertente: era il 2001 e un cliente del mio ristorante è passato a trovarmi per ben quattro volte di seguito chiedendomi una birra artigianale che un mio fornitore tardava a consegnarmi. Da quell'episodio è come se mi fosse scattata una molla interiore: dovevo conoscere tutto sulle birre artigianali, dalle materie prime alla produzione alla storia. Ho iniziato a girare per beer shop con l'unico obiettivo di approfondire il più possibile la cultura brassicola di cui sin dall'inizio mi ha affascinato l'aspetto storico. Belgio, Francia, Germania, Svizzera, Austria e Repubblica Ceca sono state mete dei miei viaggi. Tra i vari Paesi, il Belgio è quello che più mi ha affascinato e in particolare l'abbazia di Notre Dame d'Orval che con estrema gioia è diventata la mia seconda casa, tanto che nel 2015 sono diventato ambasciatore d'Orval. E così nel 2016 ho fatto anche un ritiro spirituale nell'abbazia d'Orval.

Per me, come fotografo di cibo, abbinare un tipo di immagine a un piatto significa interpretarne al meglio le sue caratteristiche, elevarne il desiderio di possesso. Invece per te cosa rappresenta abbinare un tipo di birra a un piatto?

Il momento dell'abbinamento per me è un po' il raggiungimento di una vetta dopo un percorso di formazione e pratica costante. La cosa più bella di questo gesto è stupire la gente con qualcosa che non ha mai provato, perché tutti si aspettano una modalità di abbinamento simile al mondo del vino, ma non è affatto così.

Nel mio caso l'obiettivo è far desiderare un piatto attraverso la realizzazione e interpretazione della sua immagine con la fotografia; nel tuo caso devi portare il commensale a desiderare una birra attraverso la tua descrizione. In questo ti senti più artista o venditore?

Assolutamente più artista! Mi piace dare emozioni ai miei commensali. Ricordo con grande gioia e un pizzico di commozione quando mi è successo di far degustare una birra per la prima volta a una signora che festeggiava i suoi 90 anni! Dopo averlo fatto ha acquistato un cartone intero di quella birra, ma la cosa più bella è stata quando ha esultato: "Ho aspettato così tanto tempo!".

Fotografando i piatti degli chef mi succede quasi sempre di intuire che tipo di personalità ha l'autore del piatto. A te, invece, succede di intuire chi hai al tavolo in base alla birra che sceglie?

Effettivamente è così. Per me diventa una sfida che si trasforma in grande soddisfazione nel vederla realizzata con i clienti. In fondo il gesto dell'abbinamento diventa per me un linguaggio con il quale riesco a entrare in relazione con i miei commensali.

Ormai sei una personalità di rilievo nel mondo della birra. Come vedi il futuro di questa antichissima bevanda, soprattutto in Italia?

Grazie per l'appellativo, anche se ti devo confessare che le mie radici sono legate all'estero dove opero da diversi anni... ma questa è un'altra storia. Sai, nel movimento brassicolo italiano c'è stato un periodo di confusione generale dovuto al proliferare di un mare di microbirrifici; ora per fortuna c'è un "riassorbimento" con una sorta di selezione naturale a favore di chi ha puntato sulla qualità e la professionalità. In ogni caso vedo una forte tendenza verso il costante miglioramento in termini di qualità produttiva dovuto a una grossa standardizzazione dei processi produttivi.

Oltre che per gli abbinamenti veri e propri, sei un guru anche per l'uso della birra come ingrediente in preparazione. Come trovi ispirazione per la creazione dei tuoi piatti includendo la birra?

Fondamentalmente trovo ispirazione dai miei viaggi in Belgio. Lì assaggio piatti tipici fatti con la birra, accumulo conoscenze e poi quando torno a Como inizio ad assemblare piatti della cucina mediterranea con la birra. Di rilievo la collaborazione con il maître chocolatier Edouard Bechoux per gli abbinamenti birra e cioccolato.

Anche tu mi puoi confermare che in questo lavoro, oltre alla creatività, ci vuole una grandissima conoscenza dei prodotti. Che percorso consiglieresti a un giovane studente che volesse avvicinarsi al tuo mondo?

Tutto è partito dall'estero, dove sono conosciuto come "zytholoog bier sommelier" (**www.zytholoog.com**), il titolo di Ambassadeur d'Orval, membro dell'Albo dei Beer Sommelier d'Inghilterra (**www.guildofbeersommeliers.com**) e poi sono arrivate le conduzioni tv in Svizzera (**www.ticinowebtv.ch**). Ma va tenuto presente che per arrivare a questi livelli il cammino è lungo. Consiglierei a un giovane che volesse fare il mio stesso mestiere di studiare moltissimo, ampliare il proprio bagaglio culturale e non prendersi sul serio.

Quindi tanto lavoro e passione, perché solo facendo quello che si ama si può ambire a livelli veramente alti. Se mi permetti vorrei concludere questa intervista con una frase che i monaci cistercensi di stretta osservanza, "monaci trappisti", usano nell'ambito brassicolo: solo una birra fatta con sapienza si beve con saggezza... e questo la dice lunga! cod 59014

Per informazioni:

www.anticomognano.com

Hell Otus B5

Competenza, passione e giusti ingredienti





di Andrea Lupini

Produrre birra artigianale significa impiegare cura e creatività per realizzare birre caratterizzate da forte personalità. Per farlo è necessaria non solo una profonda conoscenza di materie prime e processi produttivi. Si devono manipolare con perizia gli ingredienti e stabilire metodologie perfettamente riproducibili, in modo che ogni birra presenti le medesime caratteristiche in qualunque momento venga prodotta. Negli ultimi decenni l'industria ha uniformato il gusto della birra cercando lo standard minimo di soddisfazione della massa dei consumatori, per comprimere i costi.

Il birrificio artigianale, al contrario, tende all'unicità dei propri prodotti, restituisce alla birra la sua originale potenza organolettica, esplorando le infinite varianti del gusto che derivano dalla qualità degli ingredienti e dalla loro combinazione nelle tecniche di produzione.

È esattamente questo che fa un bravo birraio artigianale: intuisce, sperimenta, verifica, corregge e rifinisce, in un ciclo senza fine, unendo creatività e rigore tecnico. Si confronta con gli altri produttori e lavora immaginando il momento in cui il consumatore, alzando il bicchiere, sarà sedotto dal colore, dalla schiuma e dal profumo e poi la sua sorpresa al primo sorso.

La Hell Otus B5 riassume questa filosofia: competenza, passione e giusti ingredienti. È una birra chiara, a bassa fermentazione, che prende ispirazione dalle Hell tedesche. La ricetta prevede malto Pils, Carapils e Monaco 2, mentre il luppolo è rappresentato dal tedesco Magnum e dal ceco Saaz.

È una birra essenziale, che trova nell'equilibrio la sua qualità distintiva. Profumi piacevolmente erbacei e dal sapore leggermente mieloso. Non impegna e non stanca. La schiuma è fine e compatta, aderente e persistente.

L'aspetto può essere velato per la presenza dei lieviti. Il colore è oro carico. Al naso si percepiscono la leggerezza dei profumi del malto Pils, che ricordano pane fresco e miele millefiori, rinfrescati dalle note delicate di erba e spezie del luppolo.

In bocca sorprendono la sua morbidezza e rotondità, difficili da ottenere in queste tipologie di birra dotate di tenore alcolico moderato. Aromaticamente è molto fine e gradevole. Finale non amaro e acidità bilanciata dalla dolcezza del malto. Il tenore alcolico è contenuto (5°). Disponibile in bottiglie da 50 cl e in fusto da 24 litri. cod 58934

Birrificio Otus
via Rumi 7 - 24121 Seriate (Bg)
Tel 035 296473
www.birrificiootus.com



L'APE REGINA DI MC77 BIRRA AL MIELE CHE CONQUISTA

A Caccamo di Serrapetrona, in provincia di Macerata, c'è una giovane coppia, formata da **Cecilia Scisciani** e **Matteo Pomposini**, che ha dato vita a qualcosa di davvero valido. Il loro progetto è nato inizialmente per curiosità e passione come spesso accade. Ciò che ha cambiato le cose e ha permesso di fare il salto di qualità è stata l'unione di coraggio e competenza per trasformare l'hobby in vero e proprio lavoro.

I due ragazzi si confermano professionisti e nel febbraio 2013 diventano birrai a tutti gli effetti. «Il nome MC77 - raccontano - rende omaggio alla strada che ci ha condotto fino alla nascita delle nostre birre e lungo la quale questo progetto si è concretizzato». Fino alla creazione di una linea classica di etichette arricchita da diverse stagionali.

Quando avevamo parlato del birrificio MC77, a richiamare la nostra attenzione è stata la Fleur Sofronia, una notevole blanche belga in cui la speziatura è arricchita da fiori di ibisco.

Stavolta una nota di merito va a quella che reputiamo una delle migliori espressioni italiane di birra al miele. Si chiama Ape Regina, una Belgian Blond Ale a cui si aggiunge miele di acacia. Il colore è un dorato carico come ce lo si aspetta, schiuma abbondante e rigogliosa, ma finalmente ecco l'aroma ricchissimo e pieno che entusiasma con un profilo fatto di pesca, banana e frutta matura in generale, vaniglia, torta alla crema, croissant, ma anche anice e carrube.

Arriva in bocca con delicatezza e non si sbilancia mai verso il dolce intrinseco del miele anzi, riesce a dimostrare tutto il suo equilibrio con una sottile e presente linea amaricante di luppolo. È avvolgente, piena, lunga, equilibrata. È l'Ape Regina di un birrificio marchigiano, di una coppia di ragazzi, apparentemente niente di speciale. È invece la delizia della sua semplicità a presentare il resto della famiglia MC77 e dei progetti in cui i followers (per dirla in termini aggiornati) del birrificio non potranno che credere durante il cammino dei birrai Cecilia e Matteo. **(G.A.)** cod 58875

BIRRIFICIO AMIATA TUTTA LA GENUINITÀ TOSCANA



Giungete fino al Monte Amiata con i suoi boschi di faggio, qui è immerso l'omonimo birrificio di Arcidosso. Siamo nella provincia di Grosseto, dove i fratelli Gennaro e Claudio hanno a cuore il loro territorio. Molto cambia in base alle stagioni: le birre realizzate con castagne locali Igp, chiamate "le bastarde", non sono le sole: miele di Marruca, zafferano della Maremma, erbe e spezie varie. Quindi non solo la castagna a far da regina, ma anche brassaggi con i frutti tipici dell'Amiatino che danno vita a birre prelibate: la Crocus con aggiunta di zafferano locale, la Marruca con il miele, le speciali come Birra del Buttero, le etichette del progetto Amiata Brewing Company, unione tra i fratelli Cerullo e il birraio Alessio Bargagli. **(G.A.)** cod 58845

REBEERS, LE BIRRE PUGLIESI DI SOLIMANDO



La birra agricola rappresenta l'espressione totale e vera di un territorio, nonché la bravura e l'anima di chi la produce. Il pugliese Michele Solimando ne incarna un valido esempio con il suo birrificio Ebers. Un mastro birraio vero, capace e vicino alla terra, che dopo 5 anni da homebrewer e altrettanti investiti in formazione, dall'aprile 2014 ha deciso di entrare nel mondo birrario italiano con le prime cotte. Utilizza il proprio orzo (Pilsner e Vienna) per una gamma di birre che racconta non solo la passione di un giovane birrario ma soprattutto l'identità di una zona specifica della Puglia. Da un anno però si è separato dall'ex socio per intraprendere un progetto tutto suo in cui esaltare ancor di più il proprio credo. Il progetto si chiama Rebeers. Oggi le birre sono sette e vengono prodotte in quattro birrifici diversi dove Michele si appoggia temporaneamente; a breve però nascerà a Foggia l'impianto proprio da 24 hl, progettato da lui stesso insieme alla ditta Cai di Andria. **(G.A.)** cod 58856





L'evento riminese, vetrina espositiva fra le più partecipate dagli **operatori del settore**, vedrà il Gruppo riconfermarsi come il "**Polo del beverage**" **italiano**, da sempre **particolarmente attento e propositivo verso l'Horeca**

Acque Minerali d'Italia

Protagonista all'International Horeca Meeting

Giunta alla sua 8ª edizione, l'International Horeca Meeting (16-19 febbraio), organizzato presso la Fiera di Rimini, cresce ulteriormente abbinando aree espositive, convegni tematici e iniziative di formazione. Un riferimento ideale per conoscere meglio ciò che offrono le aziende e i brand. Per gli operatori del canale si tratta di una vera e propria full immersion con numerosi focus di attenzione. Uno dei principali anche quest'anno sarà lo stand di Acque Minerali d'Italia, il gruppo della famiglia Pessina che si presenta forte di marchi come Norda, Sangemini e Gaudianello.



Acque Minerali d'Italia è ad oggi uno dei primi grandi gruppi del settore e una realtà che esprime potenzialità produttive e commerciali costruite negli anni su ben 8 stabilimenti con 27 linee di imbottigliamento e 26 sorgenti, dedicate a formati in vetro e Pet. La gamma permette di soddisfare qualsiasi richiesta e tipologia: dall'acqua per tutta la famiglia a quella funzionale per un utilizzo specifico, fino a quella adatta alla ristorazione.

Il gruppo propone la più ampia e articolata "Carta delle acque" riservata alla ristorazione, con la quale è possibile, con un unico riferimento qualificato, avere tutte le risposte anche per il cliente più esigente: dalle diverse caratteristiche organolettiche delle acque alla territorialità di provenienza fino ad un assortimento completo di contenitori e formati.

Acque Minerali d'Italia rafforza costantemente il suo dialogo con la distribuzione grazie al lancio continuo di nuovi formati e referenze. Un esempio significativo è "La Sinuosa 75" di Norda. A pochi mesi dal lancio sul mercato, questa nuova bottiglia in vetro sta già ottenendo ampi consensi, grazie in particolare al suo design distintivo e molto originale (nata da un Master in packaging design con lo IED di Milano), richiama infatti le forme anni '50 della "dolce vita", dove spiccavano silhouette morbide e arrotondate. Tra i formati in vetro 75 spiccano Norda Elegance e Luxury, Gaudianello/Leggera Prestige, Lynx Special, Ducale Liberty e Acquachiara Onda. cod 59112

Acque Minerali d'Italia
via Inverigo 2 - 20151 Milano
Tel 800 412444
www.acquemineralditalia.it

100% Arabica dal Brasile



La perfetta armonia di Caffè Cagliari

I caffè monorigine provengono esclusivamente da una singola coltura e le caratteristiche del terreno, del clima e dell'altitudine permettono alla piantagione di sviluppare proprietà uniche e inconfondibili. Sono caffè che offrono un risultato in tazza naturalmente diverso rispetto all'espresso tradizionale e che si distinguono per una notevole aromaticità.

Tra i caffè monorigine, i 100% Arabica provenienti dal Centro e Sud America sono tra i più pregiati e si caratterizzano per le note di tostato, cacao e frutta secca. Il Brasile, essendo la patria del caffè per eccellenza, si distingue per un'offerta di altissimo livello grazie alle caratteristiche del suo terreno, la bassa altitudine e il clima ideale.

Tali condizioni conferiscono al prodotto finale una bassa acidità donando all'espresso un profilo dolce e dal gusto rotondo. Il caffè monorigine Brasile di Caffè Cagliari ha tutte le caratteristiche di un 100% Arabica, squisitamente corposo, una perfetta armonia di note dolci, delicatamente intense, nella quale si percepiscono tutti i sentori del cioccolato.

L'intera linea di monorigini Caffè Gourmet è disponibile sia per il canale domestico (acquistabile nei negozi o sul sito Caffitaly System) sia per il sistema Caffè Cagliari 10+ dedicato alla ristorazione. Per i professionisti dell'Horeca, infatti, oltre all'abbinamento con la macchina espresso professionale, è disponibile una serie di materiali di servizio esclusivi: la carta dei caffè che permette al cliente di scegliere l'origine in base al proprio gusto, la tazzina con coperchio per mantenere intatta la crema e gli aromi durante il servizio al tavolo, il passaporto del caffè da accompagnare alla tazzina che racconta l'origine e le sue caratteristiche organolettiche. cod 59176

Caffè Cagliari
via Emilia Est 1129 - 41122 Modena
Tel 059 376811
www.caffecagliari.it

L'eleganza di Julius Meinl tra caffè speciali e ricette stellate

Il caffè Julius Meinl è stato protagonista a Sigep con il fiore all'occhiello della sua produzione, che coniuga storicità e innovazione: 1862 Premium. Una miscela 100% Arabica proveniente dalle migliori coltivazioni di Brasile e Africa Orientale, dall'aroma corposo con una delicata nota di cioccolata. Il nuovo pack presenta un'elegante campana rossa a forma di fez, divisa in 3 compartimenti, che permette ai chicchi di caffè di rimanere freschi più a lungo, e un set di attrezzature interconnesse dedicate alla migliore erogazione: un innovativo pressino automatico di Puqpress, una macchina del caffè super-premium e un macinino on-demand ad alta tecnologia pensato da Mahlkönig per creare un concetto di prodotto innovativo, unico.

La novità è stata presentata a Sigep dal brand ambassador Julius Meinl, Jacopo Indelicato. Per illustrare l'abbinamento ideale di 1862 Premium Julius Meinl ha proposto i macaron preparati con la stessa miscela da uno dei migliori pasticcieri d'Italia, "3 torte" Gambero Rosso, Andreas Acherer di Brunico (Bz).

La linea Julius Meinl The Originals - 2 miscele permanenti (Vienna XVI e Red Door) e una selezione di monorigini che raccontano la storia di una filiera artigianale, sostenibile e di eccellenza dalla pianta alla tazzina, per un'esperienza di consumo autentica - è stata presentata a Sigep da **Cristiano Tomei**, chef stellato e personaggio tv, che ha usato le miscele come ingredienti di piatti innovativi.

Julius Meinl ama pensare che la torrefazione sia un'arte, con un tocco di scienza. Una pratica unica, che richiede anni e anni di perfezionamento. Julius Meinl ha aperto la prima torrefazione in Europa un secolo e mezzo fa. Da allora, know how e passione sono stati tramandati dalla famiglia Meinl di generazione in generazione. Per ottenere i migliori risultati i mastri torrefattori esaminano con cura ogni singolo lotto, effettuano prove e calibrature con diversi profili di tostatura, impiegando tutti i sensi per determinare infine il profilo ideale.

Sotto i riflettori anche il fresco Julius Meinl Cold Brew - un caffè ottenuto da un innovativo procedimento che prevede un'estrazione a freddo di 12 ore, ideale per l'estate "on the rocks" o come ingrediente nei twist dei cocktail classici come il gin tonic.



Cristiano Tomei



«Tornare sul grande palcoscenico del Sigep con questi ambassador illustri ci permette di esprimere al meglio tutta la magia e la potenzialità dei nostri caffè premium, capaci con il gusto e l'alta qualità delle materie prime di reinventarsi nelle caffetterie letterarie ma anche al bar, a tavola e perfino nei locali più trendy», afferma **Christina Meinl**, responsabile innovazioni global Julius Meinl e vicepresidente Sca. cod 59114

Julius Meinl Italia
via Verona 70 - 36077 Altavilla Vicentina (Vi)
Tel 0444 334411
www.meinl.it



Stand | Gare | Master class | Seminari | Museo della Pizza

TuttoPizza

4° SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

20>22 MAGGIO 2019

MOSTRA D'OLTREMARE - NAPOLI

INGRESSO GRATUITO
RISERVATO AGLI OPERATORI DEL SETTORE

In contemporanea:



4° Trofeo Tuttopizza



CORSO PER A.P.P.
ASSAGGIATORE PROFESSIONALE di PIZZA

2° CONVENTION NAZIONALE DEL PIZZAIUOLO

INFO: +39 081 19173674
tuttopizzaexpo.com



organizzata e promossa da:



ticketlab

SQUISITO EVENTI

main sponsor:





Fernet Branca, elisir di lunga vita 27 spezie in una ricetta ancora segreta

Credo che una bottiglia di Fernet Branca sia presente in tutti gli alberghi, bar e ristoranti italiani, e in buona parte di quelli esteri. Ogni operatore professionista che si rispetti dovrebbe conoscerne la storia e la composizione. L'origine del Fernet Branca è quella di un elisir di lunga vita, prodotto nella drogheria di proprietà di Bernardino Branca dal 1845 a Milano.

Tutto parte dall'oriundo milanese (Pallanza, 14 agosto 1802 - Milano, 29 gennaio 1886) la famiglia era originaria di Cannobio (Vb). Bernardino venne a vivere sulle sponde del lago Maggiore dopo una gioventù intraprendente passata a Milano. Benestante, acquistò la Casa Franzi sul lungolago di Pallanza (Vb), ancora esistente oggi, per impiantarvi quello che chiamò il Caffè del Portichetto. Bernardino era geniale, un autodidatta dell'arte farmaceutica senza aver mai frequentato la scuola degli "speziali", e tra alambicchi e storte elaborava gli elisir per conservare lungamente la vita. Le formule galeniche erano una sua passione.

Un giorno ebbe la visita di un "Regio verificatore del Re" (1844-1845, una sorta di funzionario statale), cosa da spaventare un commerciante normale, ma non Bernardino Branca che anzi cercava la discussione con i chimici patentati, tanto che lo prese così in simpatia da dettargli la ricetta di un elisir. Era la ricetta del Fernet. Esaminata e verificata, Bernardino si rese subito conto delle proprietà medicamentose, tanto che ne iniziò la gelosa produzione a esclusivo uso personale.

Decise di far ritorno a Milano, e dopo un paio di anni dal suo arrivo ricomparve il colera, lo stesso del 1837 con gli ospedali e i lazzaretti stracolmi. Nella sua fabbrichetta con l'aiuto dei figli produceva liquori e sciroppi, lo spavento per la terribile malattia gli fece ricordare dell'elisir Fernet che preparava a Pallanza. Ne produsse subito un primo quantitativo e ne diede un campione da provare a padre Nappi, direttore dell'ospedale Fatebenefratelli, con l'intento di contribuire al debellamento del colera, elisir che venne sperimentato immediatamente sui colerosi. Il risultato fu ritenuto eccellente, tanto che i muri della città furono tappezzati da migliaia di esemplari di certificati elogiativi di padre Nappi. Da quel giorno l'astro nascente del Fernet Branca non è mai più tramontato. All'estero e particolarmente in Argentina vi arrivò a bordo delle navi che effettuavano la traversata transoceanica in quanto pare fosse molto efficace contro il mal di mare.


di Carmine Lamorte

All'inizio si diffuse la notizia che esso derivasse dal nome del famoso dottore svedese Fernet (Vernet o Vermet) vissuto fino all'età di 104 anni grazie alle virtù di questo elisir. Pare però che l'origine sia di natura più semplice, Fernet deriverebbe dalla locuzione milanese *fer net*, cioè ferro pulito, dalla piastra di ferro rovente che si usava per mescolare l'infuso nella preparazione del liquore.

La ricetta è custodita gelosamente da Niccolò Branca, presidente attuale dell'azienda, utilizzando le spezie e le erbe, provenienti dai 4 continenti, come cannella, aloe, rabarbaro, camomilla, cinchona, zedoaria, galanga, tiglio, scorza di arancia amara, iris, zafferano, mirra, in una base di alcol di vite (distillato di vino), fatto maturare per un anno in botti di legno. cod 59221

È TEMPO DI RUM

Compagnie des Indes

Una gamma di rum per tutti i gusti



di Davide Staffa

Si tratta di una ricerca di diversi rum provenienti da moltissime distillerie attive nei Caraibi, selezionati da Florent Beuchet, che in precedenza ha lavorato per sviluppare il brand Banks nel mercato americano. L'azienda ha sede a Baune, in Francia. La gamma dei prodotti è davvero vasta e tutti gli anni si avvale di nuovi imbottigliamenti. Un'autentica collezione di rum single cask di svariate provenienze, con alcuni rum unici nati da assemblaggi propri, spesso a gradazione naturale di botte, cioè senza aver subito la riduzione del grado alcolico.



Il progetto di Beuchet si ispira all'epoca delle vecchie compagnie commerciali europee quando con le loro navi viaggiavano per tutto in mondo per cercare e importare spezie, prodotti nuovi e rum da rivendere sui propri mercati nazionali. Tra le sue selezioni troviamo origini di rum prodotti a Cuba, Barbados, Guyana, Haiti, Panama, Indonesia, Haiti, isole Fiji, Saint Lucia, Guadalupe, Guatemala, Florida, Jamaica, Trinidad, Venezuela, ecc.

Una gamma davvero completa che riesce a soddisfare tutti i tipi di consumatori, dai neofiti ai curiosi, dai più raffinati agli appassionati, da chi preferisce il distillato di melassa tradizionale a chi ricerca il rum agricolo. In Italia i Rum Compagnie des Indes sono distribuiti in esclusiva dall'azienda OnestiGroup di Piacenza.

cod 58968

Per informazioni:

www.compagniedesindesrum.com

Nasce il Vermouth di Borgo Egnazia

Anche la Puglia avrà il suo Vermouth che sarà interamente dedicato agli ulivi e a Borgo Egnazia che col nuovo anno ha ideato questo progetto inedito partendo da un vino Verdeca Igp Puglia. Vendemmiato in Valle D'Itria nel 2018 e quindi impreziosito con numerose erbe e spezie che ricordano i profumi tipici della macchia mediterranea, tra cui il rosmarino, il timo, la lavanda, le scorze di agrumi del Gargano e soprattutto l'ulivo, simbolo per eccellenza della Puglia.

È proprio l'ulivo a donare il carattere distintivo a questo vino liquoroso ed aromatizzato, che esalta tutte le sfumature aromatiche della Puglia, in un prodotto elegante e versatile allo stesso tempo. Egnazia Vermouth Rosso può essere servito liscio, oppure in ghiaccio accompagnato da una scorza di limone e un rametto di rosmarino. Nasce da un'idea di Dario Gentile, beverage director del Borgo, sangue pugliese ed esperienza internazionale dall'Europa all'Asia. Dario ha curato tutto il progetto: nell'ultimo anno si è dedicato alla ricerca delle materie prime con l'ambizione di scrivere un nuovo capitolo della storia del vermouth italiano. Egnazia Vermouth Rosso è un'altra conferma della solida visione di Aldo Melpignano, proprietario e managing director di Borgo Egnazia, che da sempre si impegna per rendere questo luogo il cuore pulsante della valorizzazione delle eccellenze locali. cod 59050

Per informazioni: **www.borgoegnazia.it**



INTOLLERANZE & CO

Celiachia

La ricerca fa progressi Fondamentale la diagnosi precoce



La celiachia è una patologia che interessa un gran numero di individui. Molte persone ci convivono con grande disagio e disappunto. Proprio per questo, le ricerche in questo ambito sono sempre in corso. Fortunatamente gli esperti che desiderano trovare migliori opzioni e trattamenti per i celiaci ancora non si sono dati per vinti. La ricerca sta facendo passi da gigante proprio per trovare una soluzione a questa fastidiosa patologia. Grazie a uno studio approfondito, sono venuti a galla dei "nuovi" responsabili, ossia dei fattori in grado di provocare celiachia. Di cosa si tratta? Lo studio è stato presentato al Convegno nazionale sulla biopsia intestinale e ha permesso di dimostrare che alcuni virus sono in grado di attivare la patologia nei soggetti predisposti. Ma andiamo ad analizzare qualche dettaglio e informazione in più.



Come già saprete, la celiachia è quella malattia in cui le difese immunitarie reagiscono in modo particolare dopo l'assunzione della proteina presente nel grano. Quando questa entra nell'organismo, si attivano delle reazioni immunitarie non indifferenti che causano diversi sintomi. A lungo andare, tra l'altro, questa condizione può causare notevoli danni alle pareti dell'intestino. Questo è il motivo per cui, per tutti i celiaci, viene prevista un'alimentazione completamente gluten free.

A questo proposito, è utile considerare il risultato dello studio presentato al Convegno sulla biopsia intestinale, che ha proposto numerose informazioni da non sottovalutare. Da questa interessante ricerca è emersa soprattutto la questione della somiglianza tra un determinato virus e il glutine. In pratica sono simili tra loro e gli studiosi hanno dimostrato che entrambi vanno a potenziare le difese immunitarie e quindi a contribuire ad innescare la celiachia nei soggetti predisposti.

Questo risultato è stato molto apprezzato dalle associazioni del settore: oltre a sviluppare sempre nuove conoscenze nei confronti della malattia, esso comporterà anche lo sviluppo di nuove tecniche che potrebbero aiutare a prevenire la celiachia.



di Tiziana Colombo

Durante la giornata mondiale dedicata alla patologia di cui stiamo parlando, l'Associazione italiana celiachia ha fatto sapere che ci sono ancora molti casi non accertati. Perciò, chiunque abbia un dubbio sul proprio stato di salute e sospetti di questa condizione dovrà rivolgersi a un medico competente per ottenere una corretta diagnosi. Ma purtroppo esiste anche un'altra realtà che riguarda tutti quei pazienti che eseguono gli esami: per ricevere i risultati, i tempi di attesa sono sempre più lunghi.

La questione è quindi abbastanza preoccupante a 360 gradi, soprattutto per le diagnosi dei piccoli, che dovrebbe essere a dir poco precoce, al fine di consentire al paziente una crescita e uno sviluppo regolari. L'Associazione stessa sottolinea l'importanza della repentina diagnosi e, infine, consiglia ai genitori di informarsi adeguatamente, proprio perché la mancata informazione (e la conseguente diagnosi) può portare a serie complicazioni per i bambini (come stanchezza cronica, ritardo nello sviluppo e perdita di peso). Perciò, darsi da fare in tempo è davvero essenziale!

cod 58969



FEUERSTEIN

Più di un family hotel
Oasi di pace e ospitalità in Val di Fleres

Un **hotel per famiglie**, ma non solo: si offre il meglio sotto ogni aspetto, dalla **sommellerie** con il Campione del mondo Wsa **Eros Teboni** alla **cucina** con la new entry **Tina Marcelli**, che punta alla stella Michelin

di *Alberto Lupini*

Un family hotel pensato per tutti, dal fienile dei giochi per i piccoli alla Mountain spa e alle chicche gourmet per i grandi. Un luogo dove, secondo il proprietario **Peter Mader**, «tutto dev'essere di altissima qualità». E in effetti il Feuerstein Nature Family Resort a Brennero (Bz), in cima alla Val di Fleres, al confine con l'Austria, se è nato come oasi da sogno incastonata tra le vette altoatesine, è uno spazio che si è conquistato in poco tempo una fama più che meritata: non c'è probabilmente family hotel più attraente ed ospitale per bimbi e adulti. E gli occhi lucidi dei bambini che lasciano l'albergo alla fine della vacanza è forse la più evidente conferma. Ma anche i genitori sono più che soddisfatti. «Ho girato in tutta Europa a controllare tanti alberghi diversi - prosegue Mader - e so quanto sia difficile trovare un posto bello dove anche i bambini possono stare bene, divertendosi non solo con l'iPad o con la Playstation». Mader ha realizzato un piccolo paradiso per i più piccoli, con tanto di laboratorio del legno, atelier di pittura, sala del fango, scuola di sci, "tappeto magico", corso di nuoto... «Tra le altre cose abbiamo anche messo in un fienile moltissimi giocattoli».

E mentre chi ancora attraversa l'età dell'infanzia può svagarsi tra mille attività, anche gli adulti hanno l'imbarazzo della scelta per passare le proprie giornate. Coloro che amano stare a contatto con la natura, possono godersi un tour in quota





sulle Alpi o passeggiare per alpeggi assolati. Tutto intorno all'active hotel non mancano percorsi per mountain-bike, né itinerari per praticare scialpinismo. E una volta rientrati, tappa obbligata alla prima Mountain spa d'Europa: dalla zona fitness e yoga ai trattamenti per viso e corpo. «La Mountain spa - ha riassunto Mader - è solo per adulti, ma anche i bambini hanno i loro posti dedicati, le piscine e gli scivoli». cod 59228

Tuttavia, come lo stesso Peter Mader ha subito sottolineato, «per gli adulti è anche importante mangiare e bere bene». Non è un caso, quindi, che il 2019 del Feuerstein si sia aperto con una new entry in cucina: è **Tina Marcelli**, la nuova executive chef che sostituisce il collega Martin Wild e che ha subito le idee chiare: conquistare l'ambita stella Michelin. Altoatesina, originaria della valle Aurina, ancora giovane (classe 1986) ha già un curriculum di tutto rispetto alle spalle.

La sua passione per la cucina nasce e cresce parallelamente al suo amore per il territorio e per i suoi prodotti. Tanto che, forte del bagaglio di esperienze costruito durante gli anni, oggi propone creazioni tanto originali quanto innovative, capaci di rivisitare la consolidata tradizione locale. Il punto di partenza è sempre la materia prima di casa e di alta qualità.

Tina Marcelli è oggi executive chef dell'intera struttura e propone la sua cucina nel ristorante dell'hotel. Ma ci sono importanti novità in vista: a breve verrà inaugurato un ristorante gourmet. E sarà proprio dal "taglio del nastro" di questa nuova importante aggiunta nella cucina del Feuerstein che Tina Marcelli tenterà di raggiungere il suo obiettivo: «Spero di poter conquistare la stella». cod 59241

Tina per il Feuerstein rappresenta un valore aggiunto che completa all'interno del Feuerstein l'offerta food&wine, accostandosi ad una spiccata attenzione al mondo del vino e alla presenza di un personaggio di spicco nello staff del family hotel, l'head sommelier **Eros Teboni**, Miglior sommelier del mondo Wsa 2018. Classe 1990 ma già al top della sua categoria, Teboni gestisce la sommellerie al ristorante Feuerstein. Dopo un percorso formativo di tutto rispetto, al Family hotel vuole prima di tutto offrire al cliente un'esperienza al top a braccetto con la cucina: «L'idea è crescere assieme - spiega Teboni - potenziare da una parte la gastronomia dell'Alto Adige, dall'altra il suo reparto vitivinicolo». Senza contare che al Feuerstein «si fa un grossissimo consumo di vino».

Attualmente la carta conta tra le 480 e le 490 etichette. «Arriveremo a 550-600 circa, non di più». Con una maggioranza di bottiglie italiane (60% contro il 40% estero) il focus rimane comunque il territorio: «L'Alto Adige è tra le top regioni in Italia per il vino bianco mentre sul rosso abbiamo ancora tanto da fare, ma i presupposti ci sono».

Parallelamente ad una carta di vini in costante ampliamento, l'hotel sta portando avanti il progetto di una nuova cantina: «Sarà di circa 150-170 mq, con un tavolo da degustazione di 16 posti e una piccola cucina a parte. Sarà una sorta di "isola che non c'è" all'interno del Feuerstein». cod 59207

Feuerstein Nature Family Resort
Pflersch 185 - 39041 Brennero (Bz)
Tel 0472 770126 - www.feuerstein.info

Peter Mader con la famiglia



La Siriola chiude, Matteo Metullio: «Basta cucina, voglio fare il padre»

Un po' a sorpresa dalla ristorazione dell'**Alta Badia** arriva la notizia che il **ristorante La Siriola di San Cassiano** (Bz), 2 stelle Michelin, **chiuderà definitivamente** la propria attività il prossimo 31 marzo

A renderlo noto è **Stefan Wieser**, il fondatore, assieme alla moglie Wilma, attraverso una nota ufficiale nella quale annuncia che si spegneranno i fornelli dopo 30 anni di attività in continua crescita del ristorante accanto all'albergo di famiglia Ciasa Salares. Alla base della scelta, l'addio del cuoco **Matteo Metullio**. Un fermarsi e dire basta, almeno per un po', perché se è vero che il lavoro è una prorità nella vita, oggi per Matteo Metullio ci sono valori capaci di andare ben oltre.

Come la famiglia, soprattutto quando questa si amplia con la nascita di un figlio che richiede impegno, presenza, dedizione. E soprattutto dopo che si è passata una vita di sacrifici, di ore passate in cucina, di mesi (o anni) passati lontani da casa, mettendo a repentaglio relazioni personali, familiari importanti, cruciali.

Succede ai cuochi, che fanno del loro mestiere una missione, ed è successo a Matteo Metullio che con la nascita del suo primogenito ha detto «Basta, devo fermarmi».

Troppi i sacrifici richiesti alla futura moglie e madre di suo figlio, troppo il tempo sottratto a lei e al suo erede e così ha scelto: togliersi il grembiule e abbandonare la cucina de La Siriola che lui stesso aveva "addobbato" con due stelle Michelin insieme alla famiglia Wieser, frutto di lavoro, passione, capacità. «Il rapporto con la famiglia Wieser - ha spiegato Metullio - è sempre stato sereno e limpido sin dal primo giorno. Non esiste alcuna motivazione legata al mio rapporto con loro in questa scelta di andarmene. Il motivo sta nel fatto che voglio dedicarmi alla mia famiglia. Ho lasciato la mia ormai moglie vicino a Roma durante la gravidanza mentre io ero a lavorare a San Cassiano e a inizio anno ho scelto di dire basta. Né io, né lei siamo di qua e abbiamo ritenuto doveroso scegliere di crescere nostro figlio altrove».



La convinzione di Metullio è forte e anche condivisibile tanto è che non ci sono progetti futuri in vista: «Il mio unico progetto - ha detto - è quello di fare il padre». cod 59243

La notizia ha colpito il mondo della ristorazione proprio per il ruolo centrale che La Siriola si era guadagnata soprattutto negli ultimi anni, tra innovazioni, nuove idee e offerta apprezzata.

«Sono stati anni di lavoro intenso, caratterizzati da una continua ricerca del bello e del buono da tutto il mondo - afferma Stefan Wieser - e la stima e l'affetto dei tanti nostri ospiti ce lo hanno riconosciuto. Da noi hanno trovato non solo una cucina di elevata qualità, ma anche e soprattutto il calore di una sincera ospitalità, parte fondamentale della nostra offerta». La Siriola, nel tempo, ha ottenuto importanti riconoscimenti:

le due stelle Michelin, le tre Forchette del Gambero Rosso, i tre Cappelli dell'Espresso, i 18 punti della Gault&Millau, a dimostrazione che ciò che all'inizio era sembrata solo una grande scommessa, si è trasformata in una solida e conclamata realtà.

«Ma ora - sostiene ancora Stefan Wieser - è tempo di voltare pagina e di realizzare altri e innovativi progetti, sostenuti dal nostro solito entusiasmo e dalla grande esperienza acquisita, siamo già tutti al lavoro. In questo momento desidero ringraziare tutti coloro che ci hanno seguito nel nostro percorso condividendo e apprezzando le nostre scelte enogastronomiche. Il ringraziamento è esteso a tutti i nostri collaboratori, senza l'entusiasmo e il lavoro dei quali, "La Siriola" non avrebbe potuto raggiungere l'eccellenza che l'ha resa grande. A questo proposito, voglio ricordare e ringraziare tutti i ristoratori e gli albergatori con i quali abbiamo collaborato e intrapreso tante splendide iniziative. Un grazie particolare va a Matteo Metullio, a tutta la sua brigata e allo staff in sala. Matteo, in questi ultimi anni, ha avuto la responsabilità della cucina de La Siriola e ha contribuito, con la sua riconosciuta professionalità, al successo del ristorante».

«È stato entusiasmante lavorare con lui - continua Wieser - e sono sicuro che il suo cammino futuro, che ora lo riporta a casa, sarà lastricato di altre belle soddisfazioni. Il suo innato talento lo porterà lontano». Sul futuro, Stefan Wieser non vuole sbottonarsi troppo. «Qualcosa che bolle in pentola c'è - ammette - ma ancora non voglio parlarne fino a che non avremo messo le idee nero su bianco. Potenzieremo la cantina e incrementeremo l'offerta delle altre nostre attività nel frattempo, sappiamo fare il nostro lavoro e non vogliamo perderci d'animo». cod 59240



Quando fermarsi è un atto dovuto Metullio: «Una pausa per il mio equilibrio»

di *Giovanni Berera*

Ultimo inverno per La Siriola del Ciasa Salares di San Cassiano (Bz). Matteo Metullio, cuoco classe '89, ha illuminato l'insegna del ristorante con le due stelle Michelin. E ora ha deciso di prendersi una pausa dalla frenesia delle cucine per dedicare tempo ed energie al suo Nicolò, che a giorni compirà un anno. Il patron del ristorante Stefan Wieser lo sa e ha preso la sua decisione. Meglio chiudere il ristorante nel suo momento di massimo splendore. Una notizia sorprendente. Ma non troppo, se si è avuto a che fare con Metullio. Schivo ed essenziale ma non solitario. È uno che conosce bene il senso e il valore dei legami. Amicali, lavorativi e affettivi. Legami da cui trae forza e determinazione e che negli anni sono stati tra i fattori del suo successo. Certo, c'è molto talento. Ma la famiglia, i genitori prima e la compagna Elena poi, sono stati e continuano ad essere un punto fermo intorno al quale Matteo costruisce il suo successo.

Metullio ora mette al primo posto i legami, che per lui son prima di ogni cosa tempo per restituire: tempo, energie, momenti condivisi. «Io sono fiero delle due stelle che porto sulla giacca. Ma quando torno a casa, la sera dopo il servizio al ristorante, quelle due stelle non mi tengono compagnia. Elena e Nicolò non vivono con me in Alta Badia. E la solitudine si fa sentire. Il mio unico programma per il 2019 è trovare casa nella mia Trieste, viverci con la mia famiglia. Trascorrere del tempo con i miei amici. Andare con Nicolò a spasso per la città. Non sarà uno stop assoluto. A Trieste ho una consulenza all'Harry's Piccolo in piazza Unità d'Italia (ndr. anche questo fresco di stella Michelin). La porterò avanti e poi vedrò; magari si apriranno nuove prospettive». Matteo ha capito che ora è tempo di una pausa per rigenerarsi con ciò che egli ha di più prezioso e per trovare nuovo slancio e nuovi stimoli per continuare ad essere un bravo cuoco. «Se non stai bene con te stesso - ha osservato - non riesci più a sviluppare nulla di buono e di nuovo. In cucina la testa è fondamentale e se la testa è occupata in altri pensieri, anche il lavoro ne risente. Mi prendo una pausa, certo per la mia famiglia, ma anche per me, per il mio benessere, per il mio equilibrio». Queste le parole di un talento della cucina italiana che ha avuto il coraggio a trent'anni di fermarsi e andare alle radici del suo talento. Consapevole che se non avesse nutrito quelle radici, le sue doti culinarie ne avrebbero risentito. Doti e talento che Metullio esprimerà fino al 31 marzo, ultimo volo de La Siriola. Doti e talento che poi saranno messi a maggese, perché rifioriscano, nella certezza che le stelle torneranno a brillare. cod 59257


Pierangelo Cornaro


Ezio Gritti


Mirko Ronzoni

Tempi duri per Bergamo Tre addii in un mese

Per la ristorazione bergamasca è stato un duro colpo, anzi tre. È infatti questo il numero dei ristoranti che nel giro di un mese hanno chiuso nella città lombarda. La storica insegna Taverna del Colleoni, il centralissimo Ristorante Ezio Gritti e l'appena nato Cucina di Mirko Ronzoni.

E come se non bastasse, si tratta di tre attività nei tre punti nevralgici di Bergamo: rispettivamente nelle due piazze principali della parte alta e bassa della città e a San Vigilio.

Prima ad abbassare la saracinesca, la Taverna del Colleoni, costretta a questa scelta non potendo «sopportare l'affitto - ha dichiarato **Pierangelo Cornaro**, gestore dell'attività per ben 28 anni - e tutti gli altri costi sempre più alti. Avremmo anche dovuto eseguire lavori di ristrutturazione per importi per noi impensabili». Cornaro ha parlato di affitti, di spese, di una banca proprietaria che con dirigenti bergamaschi, gli ha concesso di restare, ma che dopo alcuni cambi ai vertici non l'ha fatto più, «fedele solo agli azionisti». Ma ha parlato anche delle lettere che gli sono arrivate da tutto il mondo e che lo commuovono tanto quanto il sapere di doversi separare da quella che ha definito «un'equipe di ragazzi eccezionale».

Quest'ultimo sentimento è condiviso da **Ezio Gritti**, chef dell'omonimo ristorante nel centro della città bassa. «Sono stati due anni ricchi di soddisfazione. Sono molto dispiaciuto per quello che è accaduto, proprio adesso che era arrivato il momento di raccogliere i frutti. Lascio però un locale senza debiti e con una clientela che soprattutto negli ultimi tempi dimostrava di apprezzare il nostro lavoro. Peccato, un'occasione mancata». Non si è pronunciato nello stesso modo **Fabio Leoncini**, nel 2016 socio di maggioranza, col tempo divenuto proprietario unico: «Ho una grande stima di Ezio e ne riconosco le doti professionali, ma era necessario individuare un'offerta più allettante per Bergamo. E su questo non c'era identità di vedute».
cod 59201

E proprio perché non c'è 2 senza 3, l'ultimo ad andarsene è anche l'ultimo ad essere arrivato: **Mirko Ronzoni** aveva avviato il ristorante Cucina all'interno del Relais San Vigilio solo il 15 dicembre scorso. Dopo poco più di un mese si è interrotta la collaborazione fra lo chef e i fratelli Zani, famiglia di ristoratori e pizzaioli che gestisce il Relais San Vigilio (fra le location più lussuose e ricercate della città). Ronzoni ha chiuso il suo progetto e ora il giovane cuoco bergamasco, noto soprattutto per aver vinto la 2ª edizione di Hell's Kitchen con Carlo Cracco, ha intenzione di concentrarsi su consulenze, eventi, corsi di cucina sia in Italia che all'estero. cod 59232



La Corte, cucina tradizionale anche per grandi numeri

Mai mettere limiti alla creatività. Lo storia di **Elia Grillotti** ne è una conferma. **Presidente in carica della Federazione italiana cuochi di Rieti** e **membro Euro-Toques Italia**, ha studiato da perito tecnico industriale

I LOCALI DEL CUORE — CIRIO 1856 Alta Cucina

di *Gabriele Ancona*

Il mondo della cucina ha però incrociato la sua strada, e la passione ha fatto il resto. È stato un crescendo. «Ho svolto ogni mansione, di tutto: lavapiatti, cameriere, aiuto cuoco», ricorda Grillotti. «Ero un ragazzo di bottega che si è dedicato alla ristorazione anima e corpo». Elia aveva 20 anni e oggi, alla soglia dei 40, è a capo di diverse attività, tutte con il denominatore comune della gastronomia.

«Ho esordito a Rieti con il pub La Corte dei Pazzi. Un locale che funzionava, ma che non esprimeva al completo il mio pensiero professionale. Così nel 2003 è nato il ristorante La Corte. Qui facciamo cucina classica, i grandi piatti della tradizione, ma ingentiliti dalle tecniche moderne. Uno stile gastronomico leggermente gourmet e allo stesso tempo consistente».

Un impegno sul fronte della tradizione riconosciuto e apprezzato. Al punto che Elia è stato definito "il re dell'amatriciana". Un professionista completo, certo, ma dotato di un fiuto imprenditoriale non comune. Nel 2004, a solo un anno dal debutto de La Corte, ha dato vita a La Corte Catering, intuendo che le ricet-

te dei territori possono funzionare anche moltiplicate per grandi numeri.

«Siamo la realtà più importante della provincia - sottolinea - e proponiamo una banchettistica di livello in grado di gestire e soddisfare fino a 2mila coperti. Abbiamo trovato il punto d'incontro tra qualità enogastronomica e quantità: il buono e il bello in cucina possono così essere replicati su larga scala. Siamo inoltre autosufficienti, in quanto tutte le attrezzature, gli arredi e la flotta automezzi sono di proprietà».

In questo scenario le materie prime devono interpretare un ruolo da protagonista sempre affidabile. «Per forza - puntualizza Grillotti - ne va della nostra credibilità. Per questo motivo, per quanto riguarda il pomodoro ci siamo affidati da anni ad un partner autorevole come Cirio Alta Cucina. Utilizziamo La Polpaverace per la nostra Amatriciana e i Ciliegini spellati per la Pasta mantecata con pecorino romano, asparagi e guanciale amatriciano. Tra le numerose ricette presenti in menu la linea Cirio Alta Cucina si rivela un alleato sicuro anche per l'esecuzione della Mozzarella in pasta kataifi su letto di pomodoro caldo e per tutto il nostro repertorio pizza».

Sì, perché Elia Grillotti ha aperto anche due scuole di cucina: la Chef School La Corte, tra le pochissime accreditate presso la Regione Lazio, e, con l'obiettivo di diffondere i valori della cucina italiana nel mondo, un centro di formazione culinaria dedicato a professionisti e cultori della materia stranieri. «La gamma Cirio Alta Cucina rappresenta l'eccellenza italiana ed è il nostro ambasciatore per divulgare le virtù e il valore aggiunto dell'universo pomodoro in gastronomia». cod 58995

La Corte
via Emilia 1/3/5/7 - 02100 Rieti
www.lacortecatering.it
www.cirioaltacucina.it









Vini da ascoltare... Musica da bere

Serata speciale al The View Lugano

Il **21 febbraio The View Lugano** ospita una **serata speciale dedicata alla multisensorialità**: **"Le sonorità del gusto"**, un viaggio emozionale in compagnia del **"sound sommelier" Paolo Scarpellini**

L'iniziativa è nata dal dialogo tra lo chef **Mauro Grandi** (membro Euro-Toques) e il sommelier Mario Miranda, anime del The View Fine Dining, e **Paolo Scarpellini** il quale ha creato un percorso in cui ai piatti e ai vini verrà abbinata una composizione musicale capace di amplificare le sensazioni gustative grazie al progressivo coinvolgimento di palato, olfatto e udito.

Durante la serata il sound sommelier spiegherà passo dopo passo gli accostamenti pensati per gli ospiti del The View. In un primo momento la musica verrà ascoltata senza l'influsso del gusto e dell'olfatto, per poi essere associata ad essi in un secondo momento, così da percepire la differenza e spiegare gli elementi sonori che si combinano a quella particolare pietanza e vino.

Il lavoro di Paolo Scarpellini si somma quindi a quello di chef e sommelier proponendo la migliore colonna sonora, spaziando tra le diverse epoche e i differenti generi della storia musicale, in grado di esaltare le qualità e gli elementi organolettici del menu. La professione di sound sommelier, spiega



Paolo Scarpellini, è nata proprio dalla volontà di mettere insieme le sue passioni e specialità - musica, enogastronomia e viaggi - per dare vita a un nuovo modo di esperire cibo e vino aggiungendo un'altra variante fortemente emozionale.

Una nuova sfida anche per lo chef che, ancora di più, ha pensato a un menu in grado di coinvolgere tutti i sensi, unendo prodotti di alta qualità a prodotti stagionali, quindi primizie, visto l'imminente arrivo della primavera. Mauro Grandi per l'occasione ha voluto mantenere semplicità e genuinità, aggiungendo fantasia nella presentazione. Il menu completa così l'esperienza multisensoriale offrendo una gamma crescente di sapori, intensità olfattiva e consistenza di ogni singola portata.

I vini invece sono stati scelti dal sommelier Mario Miranda, in collaborazione con Falesco, l'azienda vinicola umbra della famiglia Cotarella, attingendo dalla sua preziosa cantina e abbinandoli al cibo dopo un accurato studio delle caratteristiche gusto-olfattive dei piatti, in modo da far risaltare i sapori di ogni piatto e rispettando gli abbinamenti di contrapposizione e concordanza.

The View Lugano, appartenente al Planhotel Hospitality Group, è un boutique hotel nel cuore di Lugano, location d'eccezione ideata con un approccio smart luxury e con un'attenzione estrema alle esigenze e alle preferenze dei propri ospiti. Impagabile il suo sguardo sul Ceresio, uno scorcio inedito della città di Lugano, oggi meta in forte espansione, non più solo fulcro di business e finanza, ma nuova interpretazione di leisure e turismo. Le sue architetture sono ispirate a quelle nautiche, un ideale yacht che prende il largo sulle acque del lago, in un viaggio nel lusso e nel comfort. cod 59104

The View Lugano
via Guidino 29 - 6900 Lugano-Paradiso
(Svizzera) - Tel +41 91 2100000
www.theviewlugano.com



La Sicilia di Vincenzo Pinto fra tradizione e cucina gourmet

A' Cuncuma è il regno della cucina di **Vincenzo Pinto, neo socio Euro-Toques**. Un piccolo locale e uno **stile culinario che fondono le radici della tradizione siciliana con la cucina gourmet**



di *Alberto Lupini*

L'occasione per scoprirli è stato il 1° Congresso regionale Euro-Toques Sicilia. Vincenzo Pinto, new entry in una compagine di cuochi sempre più affiatata, ha confermato coi suoi piatti la piena aderenza ai valori fondanti dell'associazione, tra i quali spicca la valorizzazione del patrimonio enogastronomico regionale, in questo caso siciliano. Vincenzo lo conosce fin da piccolo questo patrimonio come vero e proprio retaggio familiare. Un'eredità di maestri pasticceri e maestri fornai passatagli dai genitori, il ricordo ancora vivo dei nonni pescatori e la conseguente conoscenza del mare e dei suoi prodotti.

Le ricette della tradizione siciliana lo accompagnano tutta la vita, le esperienze passate nel resto d'Italia e all'estero non fanno altro che dargli spunti per migliorarle, alleggerirle - impara tecniche innovative che danno quel plus alla sua cucina. I suoi piatti sono ricchi di aromi e all'insegna di una contemporaneità vera, fatta di eleganza, equilibrio e riconoscibilità degli ingredienti.

Il risultato? Oggi Vincenzo Pinto è uno dei più influenti cuochi del panorama ristorativo siciliano. I suoi piatti, nella cornice dell'A' Cuncuma Restaurant di Palermo, permettono a materie prime del territorio e di alta qualità di raccontarsi, declinate in composizioni personali e nobili. Una cucina che ben si sposa con un arredo minimali-

sta, bianco, arricchito da ottime opere d'arte alle pareti.

Ad aprire un menu realizzato per gli amici di Euro-Toques un'originalissima quanto deliziosa Panella soffiata con gelato di cipolla, poi un'Ostrica marinata e granita di melograno, accompagnate da Champagne Deutz Brut Millesimato 2012. Poi un Wafer al pistacchio, tartare di scampi, caprino e liquirizia e uno Sgombro marinato agli agrumi e mela renetta: nel bicchiere un Vigna di Gabri 2017 di Donnafugata. È stato il Grillo Mozia 2017 di Tasca D'Almerita l'abbinamento scelto invece per l'innovativa Arancina di riso e zafferano siciliano, liquido di caciocavallo crudo di gamberoni e la sua salsa. Il piatto che Vincenzo ha anche scelto come rappresentativo della sua cucina per la nuova edizione della Guida dell'associazione, vale a dire Le sarde "Omaggio alla cucina palermitana", è stato accompagnato da uno Schietto Chardonnay 2014, cantina Dei Principi di Spadafora; Iri da Iri Cerasuolo di Vittoria Valle dell'Acate assieme alla Triglia a beccafico con zuppa di arance di Ribera. Dopo un predessert a chiudere l'intero menu, una perla di dolcezza: il Semifreddo al Passito di Pantelleria con fragolina di Ribera.

Vincenzo Pinto ha così sugellato a tutti gli effetti il suo ingresso in un'associazione che, promuovendo le cucine regionali italiane, si è dimostrata forte e compatta in Sicilia, la seconda regione con il maggior numero di associati dopo la Lombardia - ad oggi sono 37 i membri Euro-Toques Sicilia, con ben 15 new entry, tra cui appunto Vincenzo. cod 59010

A'Cuncuma
via Judica 21 - 90134 Palermo
Tel 320 887991
www.acuncumarestaurant.com









Stefania Moroni, Alessandro Negrini, Fabio Pisani, Alberto Piras e Nicola dell'Agnolo



Il rinnovato Luogo di Aimo e Nadia Continuità all'insegna della qualità

di *Alberto Lupini*

Uno spazio dedicato a workshop e masterclass, più unione tra sala e cucina e un piccolo spazio fumoir. Il Luogo di Aimo e Nadia cambia look ma rimane in via Montecuccoli, legame con una tradizione che dura da 50 anni. Perché Il Luogo di Aimo e Nadia non dimentica la tradizione che l'ha portato ad essere ciò che oggi è: una storica insegna dell'eccellenza culinaria italiana, 2 stelle Michelin, nota in tutto il mondo. Il restyling, presentato da Stefania Moroni insieme ai due chef soci Euro-Toques Alessandro Negrini e Fabio Pisani, vuole trasmettere continuità e allo stesso tempo proiezione verso il futuro.

Il ristorante è stato rinnovato e ampliato, gli spazi sono stati ripensati: alcuni mantengono però una matrice di storicità e di continuità. Tutto sopravvive nella sede originaria del ristorante: «Come prima cosa - ha detto **Alessandro Negrini** - ci siamo detti "Rimaniamo in via Montecuccoli". Investire così tanto tra struttura, attrezzature e persone in un Luogo in via Montecuccoli vuole mandare un messaggio importante: non bisogna andare chissà dove, si può fare un progetto intelligente rimanendo dove si è nati».

Il progetto architettonico è stato realizzato da Fontana Architetti e include anche la riqualificazione dell'area a cielo aperto situata dietro al ristorante, a segnare un nuovo punto d'integrazione tra interno ed esterno della struttura. Proprio qui prende vita un piccolo spazio fumoir.

Altra novità è il Theatrum dei sapori, un luogo nel Luogo dove ingredienti e materie prime del territorio diventano protagoniste di incontri e masterclass. Grazie a questo spazio, maggior valore viene dato anche alla sala, alla quale anche verranno dedicati momenti di approfondimento: «Abbiamo creato questa interazione tra sala e cucina - ha spiegato **Fabio Pisani** - proprio perché al Luogo esiste un team che lavora insieme da 14 anni. **Nicola dell'Agnolo**, il nostro direttore, e **Alberto Piras**, il nostro sommelier, hanno avuto un ruolo determinante nella ristrutturazione».

Qualcosa è cambiato, ma altro rimane saldo e anzi in continuo miglioramento: la cucina di Pisani e Negrini. I due chef patron partono sempre dagli ingredienti provenienti dalla nostra Penisola, recuperando profumi e sapori e portandoli nell'attualità, tutto questo in un ambiente ancora più "consono": «Adesso abbiamo uno spazio, una cucina - ha spiegato **Stefania Moroni** - che rende ancora più piacevole per Fabio e Alessandro lavorare insieme». cod 59091

Il Luogo di Aimo e Nadia
via Raimondo Montecuccoli 6
20147 Milano - Tel 02 416886
www.aimoenadia.com





Sporthotel Panorama a Corvara
Restyling per festeggiare i 50 anni

Lo Sporthotel Panorama taglia il nastro dei primi 50 anni di attività, che lo hanno reso, stagione dopo stagione, un punto di riferimento per chi apprezza l'accoglienza calorosa e di qualità, tipica dell'Alta Badia. Da tre generazioni la famiglia Costamoling offre ai suoi ospiti uno degli affacci più suggestivi sulle Dolomiti intorno a Corvara, che si estende dal Passo Campolongo al Passo Gardena fino alla monumentale mole del Sassongher. Ci hanno visto lungo i Costamoling quando nel 1959 hanno costruito il loro albergo poco sopra l'abitato di Corvara, in una posizione strategica, a due passi dalle piste. Lo chiamarono Panorama e mai nome fu più adatto: il gruppo del Sella visto dai balconi dell'hotel è una cartolina che si stampa indelebile nella memoria.

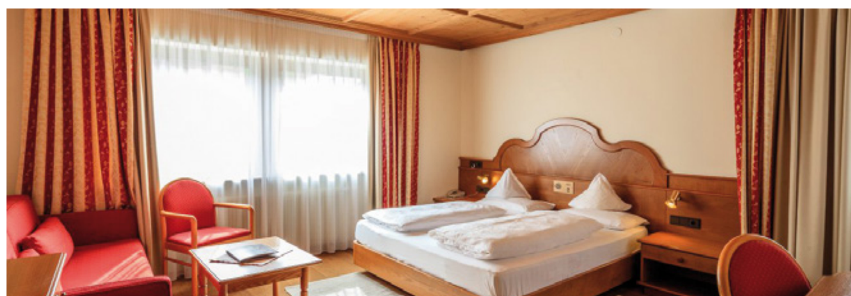
Per festeggiare cinquant'anni di accoglienza, il Panorama si è rifatto il look. Un restyling generale degli esterni gli ha dato un carattere più moderno, senza tradire la sua grande tradizione di albergo alpino. Nessun ampliamento a stravolgere volumetrie, ma balconi più ampi per godersi ancora meglio le montagne. Una scelta cui render merito.

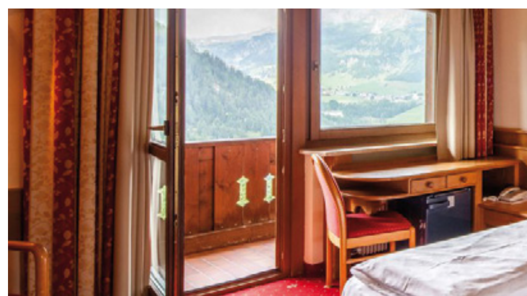
Sempre per celebrare il mezzo secolo di storia sono state rinnovate 21 camere, sulle 52 totali divise nei due corpi di fabbrica dell'hotel. Rese più spaziose e rinnovate nel mobilio con legnami e pietre locali, avvolgono gli ospiti in un'atmosfera alpina chic e contemporanea, dove permane il calore dello stile ladino.



di Giovanni Berera

Invariato resta il Dna del Panorama, che è anzitutto uno sporthotel raffinato e confortevole. Albert e Michael, seconda e terza generazione Costamoling, sono due grandi appassionati di sport e di montagna e trasmettono tutto il loro entusiasmo agli ospiti. Ogni giorno li accompagnano in escursioni sul territorio, che conoscono come le loro tasche. Che sia con ciaspole, mountain bike, sci o a piedi, ogni gita con loro di-









Michael Costamoling

Lo Sporthotel Panorama taglia il nastro dei primi 50 anni di attività, che lo hanno reso, stagione dopo stagione, un punto di riferimento per chi apprezza l'accoglienza calorosa e di qualità, tipica dell'Alta Badia

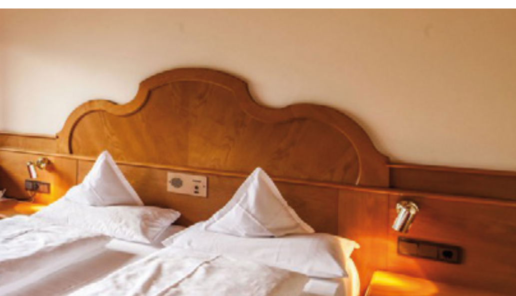
venta un'occasione per conoscere la storia, le tradizioni, la flora, i produttori dell'Alta Badia. Preziose attenzioni che solo un hotel a conduzione familiare può riservare ai suoi ospiti.

Altre passioni di famiglia, trasformate in punto di forza dell'hotel, sono la cucina di qualità e il buon vino. Dal 1985 il Panorama ospita un ricercato angolo gourmet, la Stüa Ladina, dove tra legni antichi e cimeli della cultura locale, in un clima intimo e domestico, si possono assaporare i piatti della tradizione altoatesina, rielaborati con originalità dallo chef Alexander Egger, accostati a piatti dai sapori più contemporanei e meno legati alla montagna. La carta spazia dalle non molto ladine "Capesante, arancia, zucca, avocado, citronella" all'"Essenza di speck, canederlo, cappelletti con ricotta affumicata, uovo di quaglia" passando per i "Fagottini integrali con maialino, verza, salsiccia affumicata, zabaione di patate" o il "Salmone, coste, guazzetto di bottarga, olio di aneto, caviale di limone, cetrioli marinati".

Patron e sommelier del ristorante è Michael, che nel corso degli anni ha raccolto con amore e cura un vasto assortimento di vini nazionali e internazionali. È anche l'anima della Wine Cup Alta Badia, una manifestazione invernale che, come il suo hotel, unisce nel migliore dei modi vino e sci con piacevoli scorribande enogastronomiche nei rifugi intorno a Corvara. Quartier generale dell'iniziativa è ovviamente il Panorama, la sua cantina e la sua Stüa, da cui si parte, sci ai piedi, per suggestivi wine tasting ad alta quota, sempre con l'obiettivo di creare suggestivi accordi sensoriali tra vino e panorami innevati. La Wine Cup segue lo stesso orientamento della Stüa Ladina e dell'albergo. Dar vita ad un clima familiare, di ospitalità garbata e sorridente, orientata alla massima qualità, attenta a far scoprire il meglio del territorio e le storie di chi lo abita. Perché da cinquant'anni i Costamoling si sono dati un obiettivo per chi varca la porta del loro hotel: "arrivare come ospite, ripartire come amico".

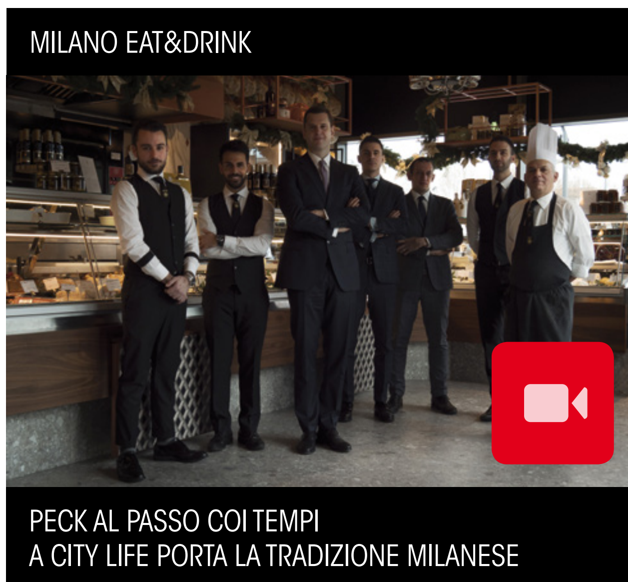
cod 59140

Sporthotel Panorama
str. Sciuz 1 - 39033 Corvara In Badia (Bz) - Tel 0471 83 60 83
www.sporthotel-panorama.com





MILANO EAT&DRINK



PECK AL PASSO COI TEMPI A CITY LIFE PORTA LA TRADIZIONE MILANESE

di *Gabriele Ancona*

Peck a Milano rappresenta un patrimonio culturale dal 1883 e in una metropoli in costante evoluzione non può interpretare un ruolo statico. Così la famiglia Marzotto, che controlla il premium brand, ha cavalcato l'onda. E con il Natale 2018 alle porte ha inaugurato Peck City Life.
Il locale si sviluppa su 300 metri quadri e oltre alla gastronomia d'alta gamma "di quartiere" si propone nelle declinazioni di ristorante, enoteca e cocktail bar. Il ristorante conta 50 coperti, di cui 12 con i tavolini incollati alle vetrine espositive della gastronomia e ripiegabili a fine servizio. Un formula definita "pic nic chic", che ricorda quei tavoli per pochi immersi nelle cucine di alcuni ristoranti top. La carta propone grandi classici come risotto giallo, ossobuco, cotoletta di vitello, lesso, cassoeula, ma anche ricette come merluzzo, zucchine e vongole e tonno rosso del Mediterraneo alla piastra con insalata di cannellini e cipolla rossa.
Gli antipasti rappresentano al meglio la filosofia della gastronomia Peck: insalata russa, paté, gamberi in salsa cocktail, storione, mondeghili, vitello tonnato, formaggi e salumi che hanno fatto storia nello storico negozio di via Spadari. Circa 200 le etichette presenti in enoteca, con alle spalle le altre 3mila del Peck casa madre disponibili su ordinazione. Due i sommelier che presidiano quest'area mentre il cocktail bar è sotto la giurisdizione del capo barman Riccardo Bratto, coadiuvato da altri due professionisti. Più di 150 le bottiglie dietro il bancone decorato da piastrelle dipinte a mano con un disegno ricavato da una fotografia storica del Peck anni '50. cod 58641

Peck - City Life
Piazza Tre Torri - 20145 Milano
Tel 02 36642660 - www.peck.it



LOTTA ALLO SPRECO, KM 0 E TERRITORIO. LE LANGHE IN TAVOLA AL RISTORANTE FRE

di *Piera Genta*

Si scende in una conca tra i vigneti di Monforte d'Alba (Cn) per raggiungere Réva Vino e Resort, in località San Sebastiano, un agriturismo di charme ricavato da un vecchio cascinale. Dispone di 12 camere, una moderna spa, piscina interna ed esterna, campo da golf da 9 buche, cantina e ristorante ambientato in quella che in origine era l'officina del maniscalco.
Tutto concepito con il criterio della sostenibilità integrale, dalla strada di pietra di Langa e ghiaia che conduce alla proprietà fino al fabbisogno energetico, all'acqua prelevata da una fonte autoctona, all'attenzione al paesaggio e alla conduzione dei vigneti. Fre, il nome del ristorante che in dialetto piemontese significa appunto fabbro, accoglie fino a 30 commensali. In cucina Paolo Meneguz, trentenne di origine torinese, appassionato di selvaggina, di prodotti della pesca e di foraging, una lunga esperienza al fianco di Ciccio Sultano, Nadia Santini e soprattutto Valeria Piccini, coadiuvato da un team di giovani entusiasti.
Proposte molto interessanti dalle cotture essenziali che interpretano la cucina langarola basate su un ingrediente dominante con al massimo tre complementi vegetali per arricchirne i sapori. Menu alla carta e tre percorsi degustazione studiati in base alla disponibilità delle materie prime a km zero, scelte esclusivamente in base alla stagionalità tra produttori locali conosciuti dallo chef. Lotta allo spreco, orto e frutteto biologico completano la filosofia del ristorante. Da non perdere i Ravioli del Plin nella versione di Paolo ripieni di Castelmagno saltati in fondo di cipolla arrosto dal colore caramellato e profumo invitante.
cod 59237

Ristorante Fre - Réva Vino&Resort
loc. San Sebastiano 68 - 12065
Monforte d'Alba (Cn) - Tel 0173 789269
www.ristorantefre.it

LIQUORI TRADIZIONALI ITALIANI

santoni

MAESTRI DISTILLATORI E
AMANTI DELL'ECCELLENZA
DAL 1960



Cocktail
APERIT
by Danny Del Monaco
Brand Ambassador



L'aperitivo italiano dal gusto delicato, piacevole e rinfrescante

ITALIAN LIFESTYLE

SANTONITOSCANA.IT

BOLOGNA EAT&DRINK

TEGLIA PARADISE PIZZA SPIZZEASY LA PRIMA PIZZERIA CON DJ


di Giuseppe De Biasi

Brisa in dialetto bolognese identifica una negazione ma, nel caso dei ragazzi di Forno Brisa, potrebbe essere inteso come "negazione" dell'ordinario. E sì, perché dopo aver inaugurato lo scorso 6 dicembre in via San Felice 91/A, in coincidenza con il loro terzo compleanno, l'ennesimo punto vendita cittadino di pani, lievitati e altre ghiottonerie artigianali, il "collettivo giovanile di pasta madre" raccolto intorno a questa fortunata start up ha dato vita negli spazi di Teglia Paradise Pizza di via San Mamolo ad un altro progetto indubbiamente originale.
Qui Davide Sarti - eclettico pizzaiolo del Forno Brisa nonché visual designer - nel piano sotterraneo del locale ha ideato il primo Spizzeasy cittadino (sincretismo gastro-dialettico ispirato agli speakeasy del proibizionismo statunitense), associandosi al sound di Dj Uovo, icona dell'house music italiana, tra i fondatori dei Pasta Boys e dj di riferimento nel panorama bolognese.
Un luogo dove al lievito madre della pizza di Teglia Paradise si innesta il lievito creativo di sperimentare connessioni artistiche a base di house-music, con un progetto sonoro che può contare sul ragguardevole archivio di vinili di Dj Uovo, su un'etichetta discografica dedicata e sul privée aperto per occasioni speciali.
E fra la registrazione di un brano originale o un evento ad hoc ci si potrà rifocillare con i tranci a base di farine semi-integrali macinate a pietra, ottenute da cereali antichi, provenienti in buona parte dai campi abruzzesi di proprietà, dei breaders del piano di sopra.
Le scelte sono tante e cambiano a seconda del momento: si può optare per farciture artistiche e territoriali come la pizza alla crema di parmigiano e mortadella o la "tortellone", con ricotta, ortica, parmigiano e olio aromatizzato alla salvia. Papille avvisate e orecchie... sintonizzate! cod 59242

Spizzeasy - Teglia Paradise Pizza
via San Mamolo 25/A - 40136
Bologna - Tel 051 9919155

RIAPRE A COMO THE MARKET PLACE NUOVO LOOK, DAVIDE MACI TORNA IN CUCINA



Si rinnovano i locali, l'arredamento, e la carta, ma non la filosofia che dal 2011 ha fatto del The Market Place un punto di riferimento della ristorazione nella città di Como. Il locale ha riaperto a inizio febbraio. Là dove c'erano negozi e attività artigianali oggi, in via Rovelli 51, all'interno della cinta muraria storica della città lariana, ora ci sono i nuovi spazi del The Market Place, il locale che lo chef Davide Maci ha aperto ormai otto anni fa, di ritorno da un'esperienza professionale intensa in quel di Londra.
Dopo una profonda ristrutturazione di antichi e fascinosi locali, ora lo chef, insieme alle sue brigate di sala e di cucina, accoglie i suoi ospiti negli ambienti riprogettati per offrire un'esperienza di grande piacevolezza e comfort. La grande cucina a vista è il luogo di una rinnovata ricerca, grazie alle accresciute potenzialità, mentre la sala da pranzo, arricchita di alcuni coperti, offre un grande respiro tra i tavoli per garantire riservatezza e relax.
Il nuovo The Market Place presenta una carta completamente rinnovata, studiata nella nuova cucina, mentre i paradigmi dello stile di Davide Maci rimangono fermi: ingredienti di pregio, prodotti del proprio laboratorio, vegetali e cotture rispettose. Tante novità anche nel servizio, con una accresciuta interazione ai tavoli recuperando con gli ospiti un approccio più rilassato e informale.
The Market Place è un ristorante accogliente, con un'atmosfera e un sapore internazionale. La cucina si basa su ingredienti semplici, ricercati con estrema cura ogni giorno. Elementi singoli si uniscono e danno vita a piatti raffinati. Un percorso nel gusto, un pensiero che si concretizza attraverso due menu degustazione, classico o gourmet, oppure con il menu alla carta. Una particolare attenzione anche nella costruzione della carta dei vini, dove il sommelier Andrea Livio offre una piacevole esperienza grazie ad etichette nazionali ed internazionali. cod 59283

The Market Place
via Rovelli 51 - 22100 Como
Tel 0564 411211
www.themarketplace.it

DIAMONDS
HOTELS & RESORTS

KENYA - MALDIVES - MOZAMBIQUE - ZANZIBAR

AGRITURISMO CASALE IL PISCIARELLO NEL "CUORE VERDE" DELL'UMBRIA



AGRIGUSTA



di Alessandro Maurilli

A 10 km da Todi (Pg), vicino e strettamente collegato a tutte le bellezze umbre culturali e ambientali, sorge l'agriturismo Il Pisciarello, antico casale ristrutturato alle pendici del borgo dei presepi d'Italia. La struttura, ristrutturata con grande gusto, prende il nome dal termine dialettale che significa piccolo ruscello.

L'agriturismo Casale Il Pisciarello si trova in una zona centrale dell'Umbria dove è possibile visitare con facilità la maggior parte delle città d'arte e tanti piccoli borghi medievali.

Oltre a numerose camere e appartamenti, questa struttura è famosa per l'offerta gastronomica. Lo chef patron, Ulisse Magrini, ha deciso di cambiare la sua vita da uomo d'affari in oste. Il risultato è un trionfo di sapori umbri che partono da materie prime ricercate nel territorio, per lo più dagli artigiani del gusto locali, per realizzare i piatti della tradizione umbra. cod 58985

Agriturismo Casale Il Pisciarello
via Casino 55, Montignano - 06056
Massa Martana (Pg) - Tel 075 9501705
www.casaleilpisciarello.it



NAPOLI EAT&DRINK

ANTICA OSTERIA NONNA ROSA VIAGGIO NEI SAPORI DI UNA VOLTA

Siamo in frazioncina collinare di Vico Equense (Na), là dove la strada comincia a salire verso quel selvoso frammento di Alpi che è il Faito. Ed entriamo in una casa a più piani che è un ristorante. Qui regna in cucina, e quando può si affaccia nella bella sala pregevolmente arredata, il talentuoso chef Peppe Guida. L'Antica Osteria Nonna Rosa è in esercizio da oltre un quarto di secolo. Da sempre vettore trainante la qualità crescente e l'anelito al miglioramento continuo. E qui non sono slogan, ma sono fatti i cui esiti sono ben apprezzati da un'esigente clientela.

Triplice il benvenuto dalla cucina: polpettina al ragù su ricotta di pecora; cialda di spaghetto soffiato aglio e olio; mignon di fritti della tradizione. Ottimo il pane fatto in casa. Gioia per gli occhi e per il palato la sorprendente nuova creazione di Peppe Guida: il "Gambero dal Lilibeo alle Alpi". Di grande bontà, ardui quanto ben riusciti gli accostamenti, le linguine con lupini, pomodoro arrostito, cacio e pepe. Rimembranze di sana cucina con guizzi innovativi il brodo di gallina con infusione di rapa rossa, foglia di broccoli e petali di tartufo nero.



di Vincenzo D'Antonio

Capitolo a parte i dolci: predessert costituito da un fresco sorbetto di mela annurca; a seguire un pressoché perfetto "Limone, degli agrumi la Maestà" e a concludere un soffice panettone. Nel calice a tutto pasto il rosato della cantina pugliese Ognissole. Servizio garbato. Prezzi in linea con l'elevato standing. La virata del secondo quarto di secolo di vita è già avviata: avanti così!

Chiuso mercoledì e la sera della domenica e dei festivi. Aperto a pranzo sabato, domenica e nei festivi. Ferie dal 10 giugno al 20 settembre. cod 58983

Antica Osteria Nonna Rosa
via Privata Bonea 4 - 80069 Vico
Equense (Na) - Tel 081 8799055
www.osterianonnarosa.it



OSPITALITÀ PUGLIESE AL B&B SANGIULIANO


di Lucia Siliprandi

In Puglia, nella Terra delle Gravine e a pochi chilometri da Matera, sorge il b&b Sangiuliano. La struttura, inaugurata la scorsa estate, è situata nel centro storico di Laterza a pochi passi dal Palazzo Marchesale. Dopo un lungo e scrupoloso restauro Francesca Clemente, architetto e proprietaria del b&b, ha riportato agli antichi splendori la chiesa sconsacrata di San Giuliano, la cui costruzione risale agli inizi del 1500. Sulle orme di San Giuliano, protettore degli ospitalieri, si realizza così il progetto della patronessa: creare un ambiente dove gli ospiti si sentano a casa propria.

Il restauro ha conservato, laddove possibile, l'impianto originario ed ha utilizzato materiali del territorio ed ecocompatibili. Gli arredi delle camere, ciascuna con ingresso indipendente, mescolano con eleganza manufatti di artigianato locale con oggetti di design contemporaneo. Presente in ogni stanza il pumo o pigna in ceramica, simbolo pugliese di buon augurio, e una piccola biblioteca con un tomo che narra la storia del Santo. La suite, ricavata nell'antica chiesa, ha un fascino particolare: l'ampio bagno con doccia cromoterapica è scavato nella roccia. Pochi scalini conducono al civico 19, un luminoso bilocale con parete in pietra, un caminetto e spazio per la colazione. L'accogliente camera matrimoniale denominata "civico 9" è arredata in stile moderno e ha il pavimento in cementine, piastrelle tipiche della zona realizzate in pastina di cemento colorato. Creata nella vecchia cantina ipogea la private spa offre vasca idromassaggio, docce emozionali e cromoterapia. In un ambiente ovattato, rotto dal "rumore" dell'acqua ed illuminato da luci soffuse e da candele profumate, il corpo e la mente si rilassano guidate magari da un bicchiere di Prosecco.

La colazione dolce e salata, con delizie fresche di giornata, è servita da Francesca all'orario desiderato: prodotti da forno, di cui Laterza va fiera, come la focaccia pugliese, i croccanti panetti, le morbide torte e la ricotta ancora calda. cod 59249

Sangiuliano b&b
via Ospedale 9 - 74014 Laterza (Ta)
Tel 320 8990968
www.sangiulianobnb.it

HOTEL BRICE GARDEN A NIZZA ATMOSFERA UNICA E SENZA TEMPO




di Leonardo Felician

È un boutique hotel a 4 stelle a pochi passi dalla Promenade des Anglais. La sua particolarità è il giardino verdeggiante di palme e di agrumi che lo nasconde dalla strada e crea una piccola oasi verde. L'Hotel Brice Garden consta di 57 camere e dal 1903, quando fu costruito dall'architetto Brice in piena Belle Époque, l'immobile è sempre stato destinato all'ospitalità. Il gruppo Summer ha investito quasi 1 milione di euro per portarlo alla categoria quattro stelle e per affiliare questo piccolo boutique hotel alla catena Best Western Plus dopo aver rinnovato oltre metà delle camere, che si fanno notare per la loro ampiezza inusuale: molto apprezzate sono anche le camere famiglia per 4 persone. Per chi arriva in macchina l'albergo dispone anche di uno spazio parcheggio davanti al giardino e di 13 posti auto chiusi in garage privati circostanti. cod 58989

Best Western Plus Brice Garden
44 rue Maréchal Joffre - 06000
Nizza (Francia) - Tel +33 4 93881444
www.hotelbricegarden.com

ROMA EAT&DRINK

NELLA NUOVA CARTA DI 'NA COSETTA PIATTI ETNICI, DA CONDIVIDERE E FOOD PAIRING



di Mariella Morosi

'Na Cosetta, bistrot del Pigneto, il quartiere trendy di Roma, si presenta con un nuovo intrigante menu all'insegna di contaminazioni, food pairing con cocktail e tanta musica, confermando la sua anima di live club. È ampio e confortevole lo spazio di via Ettore Giovenale 54/A, già ben affermato per il buon bere, il buon mangiare ma anche per la sua connotazione di salotto musicale. Si comincia con l'Hummus di ceci e zucca e pinzimonio Satay fino alla sezione "Da assaggiare e condividere" con piatti come la Patata boulangere, sfoglia di patata al forno e caviale di pesce spada di Marzamemi o la Carne cruda di rosa uruguayana.

Il viaggio prosegue con le "Ricette mondiali con un tocco italiano", una selezione che comprende piatti etnici già collaudati nelle serate musicali a tema. Ne fanno parte il chirashi milanese, il picchiapò di Budapest, il sushi di Fidel o la parmigiana di Giacarta. Restano saldi i "Cavalli di battaglia", come le Potato cups e le Polpette ubriache ai gusti Bloody Mary, Bolinho Caipirinha, Del Capo. L'italica tradizione torna però sovrana in un piatto al giorno: dal Risotto alla zucca del lunedì, passando per la Cotoletta a orecchia di elefante del mercoledì e il classicissimo del giovedì, gli Gnocchi al forno pomodoro e mozzarella.

Tutta nuova la carta dei dessert, curati dalla pasticceria De Bellis. Resta l'intenzione di costruire una carta che favorisca la condivisione, non strutturata con il classico schema antipasti-primi-secondi. È il caso del Gran gourmettier, un percorso in 12 assaggi sotto forma di tapas, ideale per 4-5 persone. Fra le novità, food pairing con i drink, ma anche il contrario, come Caipimole, la Caipiroska che incontra il guacamole. cod 59235

'Na Cosetta
via Ettore Giovenale 54 - 00176 Roma
Tel 06 45598326 - www.nacosetta.com

PALERMO EAT&DRINK



ENOSTERIA SICULA, DA GIOACCHINO SENSALE RICERCA ATTENTA DEI GUSTI DELLA TRADIZIONE

di *Gianni Paternò*

Aperto da appena 3 mesi nel centro del capoluogo su iniziativa di 3 amici che hanno imboccato la strada giusta. La ricetta è perfetta: un locale, in zona ben frequentata, arredato tra il rustico e il moderno con 50 coperti; un eccellente cuoco, Gioacchino Sensale, membro Euro-Toques, docente all'alberghiero e in scuole di alta cucina, che con la Nazionale italiana cuochi ha vinto 3 medaglie d'oro; una brava sommelier-maitre, Livia Ricevuto; una lista di oltre 200 etichette di soli vini siciliani.

Il menu cambia più volte per stagione, adeguandosi al mercato e all'estro di Sensale; due quelli degustazione, anche à la carte sono sempre offerti un amuse bouche ed un predessert di alta gourmanderie. Tra i piatti di maggior successo: Tartare di gambero rosso; Insalata tiepida di lenticchie con polpo croccante; Tartare di filetto di manzo con carpaccio di zucca rossa; Fusilloni di grani antichi al ragù bianco e provola affumicata; Risotto con seppia e guanciale di suino nero croccante; Ravioli di baccalà con mandarino, bufala, salsa all'acciuga e bottarga; Darna di pesce, cremoso di patate, verdure saltate; Filetto di maialino nero con purè di patate al sedano e funghi. Per i dessert homemade: Cremoso alla mandorla con limone, mandarino e frolla integrale; TiramiSud con crema di ricotta e semifreddo al caffè; Semifreddo di ricotta alla vaniglia e passito, mousse di fondente, pera cotta al vino. cod 59247

Enosteria Sicula
via Torrearsa 3 - 90139 Palermo
Tel 339 4531471
www.enosteriasicula.it

Rigenerazione a Palermo Rinascono due bistrot



di Claudio Riolo

Con la rigenerazione si recuperano immobili ed esercizi commerciali avviati all'oblio. Le nuove destinazioni d'uso non sempre coincidono con quelle originali ma in ogni caso richiedono creatività e innovazione oltre all'investimento. Questo rinnovamento investe anche la ristorazione di qualità e coinvolge lavoratori, fornitori, clienti in un'atmosfera di fiducia e di ottimismo. Passeggiando in qualunque centro storico si nota un'atmosfera che lega il passato alla modernità. Bastino le due imprese palermitane raccontate questo mese: una storica libreria diventa rinomato Bistrot e una ferramenta si trasforma in luccicante vineria.



Bisso Bistrot
Storia di libri e buona ospitalità

● Dario Bisso, con i genitori Anna Maria Currao e Pippo Bisso (famiglia di origine genovese), rilevò dopo la chiusura la storica libreria Dante; qui lavorava il nonno e nell'800 era un rinomato caffè. Il locale ai Quattro Canti di Palermo conserva ancora l'atmosfera storica e preziosa d'un tempo con gradevoli bevande, cibi semplici e accattivanti per l'ospite.
La regola in cucina è semplice e sperimentata: sottrarre e non aggiungere. Il menu è gustoso e curato, basato sulla genuinità delle specialità stagionali, sull'agricoltura isolana; le ricette, legate ai sapori isolani, si notano per il tocco personale. Nel menu sono descritte con accurata segnalazione dei componenti. Antipasti: polpette di broccolo con cavolfiore, uova, pane e formaggio; caciocavallo all'argentiera con formaggio, aceto, aglio; arrosticini di pecora con salsa di agrumi e aglio. Primi: pasta fresca con le sarde e finocchietto selvatico; cous cous di pesce con verdure e ceci; ravioli ripieni di sparacelli, caprino e nocciole con ragù di pesce. Secondi: frittura di totani e pescato del giorno con salsa di avocado; tortino di patate e zafferano a sfincione; crudo di pesce del giorno con salsa di frutta; involtini di pesce spada serviti con insalatina di finocchi e arance. *Ambasciatore della Arti*: Dario suggerisce di visitare la chiesa di Casa Professa e l'annessa Biblioteca Comunale. cod 59225

Bisso Bistrot
via Maqueda 172 - 90134 Palermo
Tel 328 131 4595 - www.bissobistrot.it

Ferramenta D'Arpa
Vino e cocktail in un clima ottocentesco

● A fine '800 esisteva nel palazzo dei Principi di Pantelleria il negozio di ferramenta della famiglia D'Arpa. Ogni sorta di viteria era raccolta in centinaia di cassettini e scaffali al piano, nelle cantine e solai. Tra vetrine e bancone ad angolo i fratelli D'Arpa invitavano alle chiacchiere. Capitava di pensare: "Ci starebbe bene un bicchierino". E il momento è arrivato: dopo una chiusura per lavori la saracinesca si è rialzata a settembre 2018 con Luca D'Arpa e il socio Marcello Leone.
Tre salette arredate con essenziali tavoli di legno. L'american bar è affidato al bartender Alessio Gioia, per una ventina di cocktail curati, classici e otto proposte della casa.
Si accompagnano al menu giornaliero secondo l'estro di Luca e dei cuochi: taglieri di campagna con salumi e formaggi Dop, marinati di gambero e pesce spada, vegetariani grigliati, in pastella, su crostini. Il piatto ferramenta con patate fresche fritte, panelline, salsiccia. Si continua con pesce arrosto, in carpione; involtini o costata o tagliata alla siciliana.
Francesco Di Leonardo, sommelier Ais, presenta un'approfondita carta dei vini con 110 vini siciliani, trentini, piemontesi, toscani e francesi. I prezzi sono adeguati a una proposta genuina e di alta qualità. *Ambasciatore delle Arti*: Luca e Marcello suggeriscono di visitare il Calendario Liturgico perpetuo all'interno del convento domenicano. cod 59224



Ferramenta D'Arpa
piazza Giovanni Meli 8 - 90133 Palermo
Tel 347 3186095





I grandi vini d'Italia e d'Europa alla 3ª edizione di Bollicine in Villa

Il 23 e 24 marzo presso **Villa Farsetti a Santa Maria di Sala** (Ve), un viaggio nei **terroir più interessanti e più importanti per gli spumanti**: Francia, Italia, Spagna, Slovenia, Germania e Austria

Dedicata ai "wine lover" e agli addetti ai lavori, "Bollicine in Villa" sarà un'occasione per incontrare in un'incantevole location il meglio della produzione spumantistica italiana ed europea, accompagnata da una selezione di prodotti gastronomici d'eccellenza provenienti dal nostro territorio.

Vitigni autoctoni e alloctoni, internazionali, vini biologici, biodinamici, naturali, convenzionali, di pianura, di collina e di montagna (da viticoltura eroica), di mare, di vignaioli indipendenti e di piccole realtà emergenti o già affermate. Sarà un'opportunità per imparare le differenze tra vini frizzanti e spumanti, tra metodo Classico o Martinotti e i principali spumanti europei: Champagne e Crémant Francesi, Cava Spagnoli, e poi spumanti da Slovenia, Germania e Austria.

Una due giorni che presenterà una vastissima gamma di vini senza dimenticare la grande produzione italiana: Trentino, Oltrepò Pavese, Franciacorta, Piemonte e Valdobbiadene, tra le più vocate e conosciute, ma si potranno scoprire nuovi spumanti da Sardegna, Basilicata, Toscana, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Alto Adige. Inoltre si spazierà tra grandi e rinomate o piccole e raffinate maison dello Champagne e non solo: Dom Perignon, Cristal, Ruinart e Bollinger e poi Bernard Robert, R. Gabriel - Pagin Fils con gli Champagne Premier Cru, Bourbier Louviet e Frank Bonville con i Grand Cru.

Sempre dalla Francia i Crémant d'Alsace del "vigneron independant" Mauler, dalla Spagna Milltrentaset con i Cava nature e reserva, dall'Austria Gangl Wines con il particolarissimo Roter Sekt méthode traditionnelle, dalla Germania e precisamente dalla Mosella la cantina Drk con due spumanti ottenuti con méthode traditionnelle da uve Riesling Renano, dalla Slovenia Erzetic Wines con lo spumante Sentio ottenuto con il méthode traditionnelle da uve Rebula e Chardonnay.

MARZO
Dal 23
al 24

Apertura al pubblico alle ore 10, chiusura alle 20 (il servizio mescita terminerà alle 19.30). Il pubblico partecipante all'evento sarà anche un giudice, potrà infatti votare i migliori vini e la migliore cantina della manifestazione. L'evento si terrà anche in caso di pioggia. cod 59276

Per informazioni:
www.bollicineinvilla.it

"Lardo ai giovani" RistorExpo 2019 guarda al futuro



MARZO
Dal 3 al 6

Il salone dedicato ai professionisti del fuori casa, promosso in collaborazione con Confcommercio e Fipe, torna a Lariofiere dal 3 al 6 marzo 2019 con un'edizione incentrata sulle nuove generazioni. Un progetto in forte espansione, che ogni anno propone un tema di riflessione: per il 2019 è "Lardo ai giovani", gioco di parole che, di fatto, ripone il futuro della cucina e dell'enogastronomia nelle mani delle nuove generazioni.

A spiegarlo è **Giovanni Ciceri**, ideatore e curatore della manifestazione, che racconta: «La novità non esiste; si assiste ad un remake di vecchi cliché proposti in modo diverso e composti tra loro. La vera nouvelle vague può venire solo dai giovani a cui è fondamentale infondere nuovo coraggio e fornire gli strumenti culturali, tecnici e spirituali per affrontare questo storico passaggio. Quindi, spazio alle nuove generazioni. A chi ha maggiore esperienza, il compito di mettere a disposizione i convincimenti e le poche certezze, senza le quali non è possibile proseguire. Da qui la concretezza e la brutalità del lardo, per indicare non solo il passato e la tradizione ma anche per sottolineare la sostanza e le basi solide su cui fondare la rinascita del pensiero enogastronomico».

Per discuterne e fare... "lardo ai giovani", RistorExpo 2019 ha coinvolto numerosi personaggi del panorama italiano e internazionale. Ci sarà Niko Romito, con la sua scuola di formazione, o i ragazzi della Healthy Boy Band, tre giovani cuochi austriaci con una storia tutta da raccontare. Ad alternarsi sul palco anche giovani talenti tra cui Gianni Dezio del Tosto di Atri (Aq), Giuseppe Iannotti del Kresios di Telese Terme (Bn), Francesca Barreca e Marco Baccanelli del Ristorante Mazzo di Roma, con il loro nuovo progetto "On the road", e Luciano Monosilio del ristorante e pastificio Luciano di Roma. Non mancheranno gli amici di sempre tra cui Davide Scabin, Federico Quaranta, Herbert Hintner, Anna Morelli e Andrea Petrini. cod 59182

Vinitaly diventa ancora più grande Ma gli spazi espositivi sono già esauriti



APRILE
Dal 7 al 10

A due mesi dall'inaugurazione, sono già tutti esauriti gli spazi espositivi di Vinitaly, il Salone internazionale dei vini e dei distillati in programma dal 7 al 10 aprile. Tra le novità, l'Organic Hall e Vinitaly Design. Il progetto è stato lanciato in occasione del 50° anniversario e ha portato il Salone (giunto quest'anno alla 53ª edizione) ad accreditare, nel 2018, 32mila buyer esteri su un totale di 128mila presenze da 143 Paesi, gestendo una graduale diminuzione del numero complessivo dei visitatori consumer, per i quali è stato potenziato e riprogettato il fuori salone "Vinitaly and the City".

Una formula che sta registrando il gradimento delle aziende, confermato dal sold out degli spazi espositivi, con le riconferme degli espositori pressoché totali. Nel 2018 Vinitaly ha registrato 4.461 espositori da 35 Paesi, su una superficie di 95.449 metri quadrati. cod 59212












Guerrilla marketing

Comunicare... *unconventional*



Tutti ne hanno sentito parlare, ma in pochi sanno di cosa si tratti. Se doveste domandarlo al più romantico dei pubblicitari, vi risponderà che il "guerrilla marketing" è la più alta forma di engaging creativo di un prodotto, il punto di congiunzione astrale tra la semplicità espressiva e l'efficacia persuasiva. Se il vostro migliore amico veste i panni del "markettaro" in un'azienda, la definizione potrebbe assomigliare a quella proposta nel 1984 dallo statunitense Jay Conrad Levinson: una campagna pubblicitaria unconventional a low budget, realizzata per mezzo della trasposizione creativa di strumenti comuni al fine di comunicare in modo eye-catching i benefit di prodotto e i core values del brand.

In parole povere, il guerrilla marketing altro non è che l'ideazione di una campagna promozionale in grado di cogliere di sorpresa il consumatore (da qui il termine "guerrilla", imboscata), risultando così più coinvolgente e memorabile di qualsiasi altra forma di marketing. Dagli '90 ad oggi, gli esempi di guerrilla marketing sono incalcolabili e spaziano dall'arredo di elementi stradali, all'installazione di billboard speciali, sino a vere e pro-

prie esperienze collettive organizzate, come i flash mob.

Com'è possibile fare del guerrilla marketing?

Per ideare una campagna di guerrilla marketing vincente, il primo ingrediente della ricetta è senza dubbio una buona dose di creatività. La sua natura assolutamente imprevedibile offre ampio raggio d'azione alla creatività: una volta individuata l'idea, le possibilità di esprimere il concetto di campagna sono illimitate, sia nell'esecuzione che negli effetti che potrebbe generare sull'opinione pubblica.

Attenzione a dove posizionate l'installazione

In quanto operazione di marketing col compito di irrompere nella vita quotidiana dei consumatori, i touch point selezionati dovranno trovarsi in luoghi pubblici soggetti alla presenza di grandi flussi di persone. Metro, aeroporti, centri commerciali e piazze sono le location perfette dove poter attivare la propria campagna.

Quali sono i reali vantaggi che possiamo ottenere in cambio?

Lo stupore è qualcosa di difficile da poter cancellare dalla memoria. Un pubblico colto di sorpresa è quindi, per definizione, più incline alla fidelizzazione rispetto a chi si sottopone ad una comunicazione passiva tradizionale. Inoltre, la presenza di tecnologie sempre connesse e a portata di mano, come smartphone e tablet, è in grado di trasformare qualsiasi iniziativa offline in un autentico fenomeno virale in pochi clic. La condivisione dell'iniziativa sui canali social, infine, consente di raggiungere tutti quegli utenti che non hanno potuto partecipare all'esperienza di guerrilla, migliorando di conseguenza anche la presenza online del proprio brand.

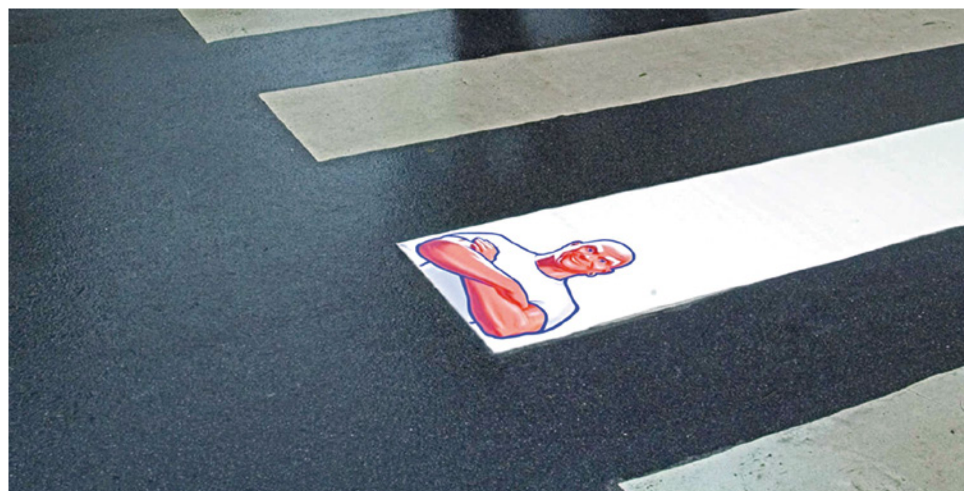


Guerrilla sì, ma con le dovute precauzioni

Mettersi in luce con una campagna fuori dagli schemi è sempre cosa buona e giusta. Attenzione, però, a non eseguirla senza una strategia ben definita. Comunicare senza un'idea precisa un prodotto e come si vuole intervenire, potrebbe mandare all'aria l'intero progetto, con effetti collaterali assai pericolosi e difficili da controllare. Il consiglio, quindi, è di fissare a monte gli obiettivi da raggiungere, in modo da saperli interpretare al meglio durante l'intera attività unconventional. Buona guerrilla!

cod 58972

Per informazioni: **www.jacleroi.com**



Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



Edizioni Contatto srl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Sergio Cotti (*redattore*) · sergio.cotti@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net
Alessandro Venturini (*social media manager*) · alessandro.venturini1992@gmail.com

Comitato scientifico
Giorgio Antonio Donegani, Massimo Artorige Giubilesi, Sergio Mei, Matteo Scibilia

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore commerciale e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net · Brian Vavassori · brian.vavassori@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta · Piera Genta · piera.genta@italiaatavola.net · 335 6438533
Lombardia orientale · Renato Andreolassi · renato.andreolassi@alice.it · 336 722309
Pavia-Piacenza · Stefano Calvi · s.calvi@ilquattro.it · 335 5615736
Belluno-Bolzano-Trento · Lina Pison · linapison@gmail.com · 346 6658851
Friuli Venezia Giulia · Liliana Savioli · lilli_sa@hotmail.com · 338 3128383
Emilia Romagna · Roberto Zoli · zoliroberto@gmail.com · 335 6314125
· Giuseppe De Biasi · dbpino60@gmail.com · 327 6216805
Toscana e Umbria · Alessandro Maurilli · a.maurilli@almapress.net · 320 7668222
· Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it · 347 7724077
Lazio · Mariella Morosi · mariellamorosi@hotmail.com · 335 1250106
Marche · Benedetta Gandini · b.gandini22@gmail.com · 339 1889648
· Carla Latini · carla@carlalatini.com · 393 5727633
Abruzzo · Monica Di Pillo · monica.dipillo@yahoo.com · 329 3022142
Campania e Molise · Vincenzo D'Antonio · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net · 329 9092374
Puglia · Sandro Romano · sralessandroromano@gmail.com · 339 6314601
Calabria · Tommaso Caporale · dodicialitro@gmail.com · 393 6287001
Sicilia · Gianni Paternò · giopate@libero.it · 334 7691599
· Piero Rotolo · pierotolo@tin.it · 338 5424458
Svizzera (Canton Ticino) · Rocco Lettieri · simpatico.melograno@tin.it · 368 925312

Febbraio 2019 · anno XXXIII · n. 266 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, pasticceri, maitre, assaggiatori, barman, sommelier, enti, aziende e associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero
Giovanni Angelucci, Federico Anzellotti, Giovanni Berera, Tiziana Colombo, Enrico Derflingher, Guerrino Di Benedetto, Leonardo Felician, Ezio Indiani, Carmine Lamorte, Benedetta Mainardi, Ernesto Molteni, Serena Pironi, Rocco Pozzulo, Marco Reitano, Guido Ricciarelli, Claudio Riolo, Enrico Rota, Toni Sàrcina, Lucia Siliprandi, Davide Staffa, Eros Teboni, Modestino Tozzi

Foto **getty**images® 2019 - Italia a Tavola

- Il quotidiano www.italiaatavola.net
- Le newsletter settimanali
- La rivista mensile
- La web tv
- Una community con oltre 195.000 utenti
- La App Italia a Tavola

SEGUICI SU:







ABBONATI

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale € 39,00.
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito www.italiaatavola.net/abbonamenti
Abbonamento estero € 70,00

Partner di:



Stampa: Graphicscalve SpA
via Dei Livelli di Sopra, 6/A - 24060 Costa di Mezzate (Bg)
Coordinamento editoriale e diffusione: Addressvitt
Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 8 Febbraio 2019

Azienda associata







CONFINDUSTRIA

STANCO DEI SOLITI CUBETTI?
DA OGGI LA TUA FANTASIA NON HA PIÙ LIMITI







Grandi Panieri presenta la linea di verdure surgelate **"Foglia a Foglia"**. Agrifood Abruzzo-Covalpa è stata la prima azienda italiana a produrre con questo innovativo metodo, che permette di mantenere intatte le foglie delle verdure e preservare le qualità del prodotto fresco. **Foglia a Foglia** garantisce alta qualità delle materie prime e provenienza 100% italiana, certificata da una filiera chiusa e controllata.
La gamma comprende un assortimento completo:

- SPINACI
- BIETE ERBETTE
- BIETE A COSTE
- CICORIA
- CIME DI RAPA/FRIARIELLI
- VERZA



1 FAI RINVENIRE

I risultati migliori per conservare tutta la qualità di Foglia a Foglia si ottengono scongelando le porzioni, prima di prepararle e condirle nel modo desiderato.
In alternativa, è possibile prepararle con cottura a vapore (6 minuti), a microonde (2 minuti a 750W), o in padella (4 minuti per lato).

2 CONDISCI

Perfora leggermente la porzione in modo che il condimento penetri all'interno; spennella con un'emulsione di olio, limone e sale o con un condimento a piacere.

3 GUARNISCI

Crea un contorno fantasioso guarnendo la porzione con gli ingredienti che preferisci.

4 SERVI

Ecco un suggerimento di come puoi servire un contorno di sicuro successo:
Spinaci Foglia a Foglia e pomodori glassati al forno (15 minuti a 120°C) con crema di formaggio aromatizzata al timo e salsa al formaggio sul piatto.



Agrifood ABRUZZO

AGRIFOOD ABRUZZO S.r.l. Sede: Via San Bernardino, 196 - 25018 Montichiari (BS) - Tel. 030 99 815 30 Fax 030 99 815 20 – email: info@agrifood.it - www.agrifood.it - Stabilimento: Borgo Strada 14 - 67043 Celano (AQ)